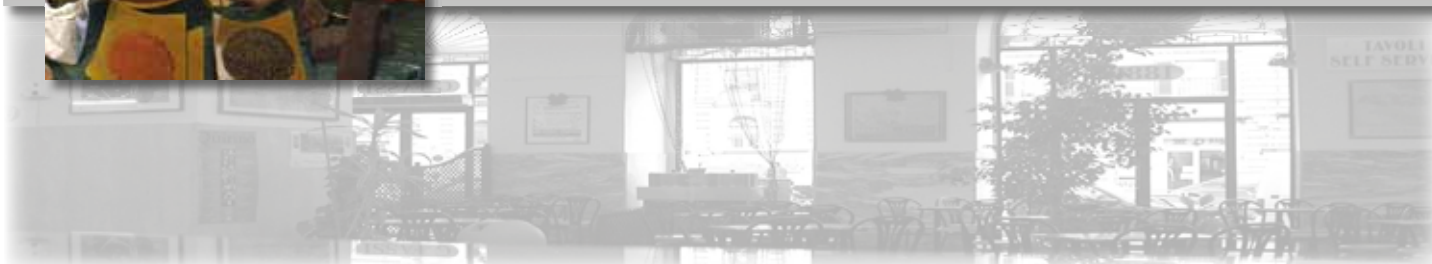


CHOCOLATIER BAIN-MARIE



Ciocolatiere Bagnomaria Inox



mod. CC.5

Ciocolatiere Bagnomaria Inox



"CHOCOLATIER BAIN-MARIE" Modèle CC.

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LA DISTRIBUTION D'UN EXCELLENT CHOCOLAT CHAUD
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : CC.5 – CC.10 – CC.20

Le chocolatier Camurri permet de préparer, de cuire et de distribuer en peu de temps et sans suivi de la part de l'opérateur, d'excellentes préparations chocolatées. Les saveurs en sont améliorées et se conservent parfaitement au fil du temps grâce à notre système de bain-marie et au mixeur qui permet de la délayer le chocolat chaud et de le rendre homogène. Réglage thermostatique de la température permettant de la maintenir constante. Le chocolatier est idéal pour toutes vos préparations comme les entremets, le vov (liqueur d'œuf), les crèmes pâtisseries.

Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique "Brevet CAMURRI" pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires. Pour la préparation et la conservation de thé, café froid et autres boissons.

Le chocolatier répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.

Pour Cafés, Glaciers, Pâtisseries, Hôtels, Restaurants, Fast-foods et Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10, automatisé.

Réglage thermostatique de la température.

Avec mixeur.

Disponibles en version inox, dorée 24 kt et sublimée.

"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER" Mod. CC.

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.5 - CC.10 - CC.20

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency. The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



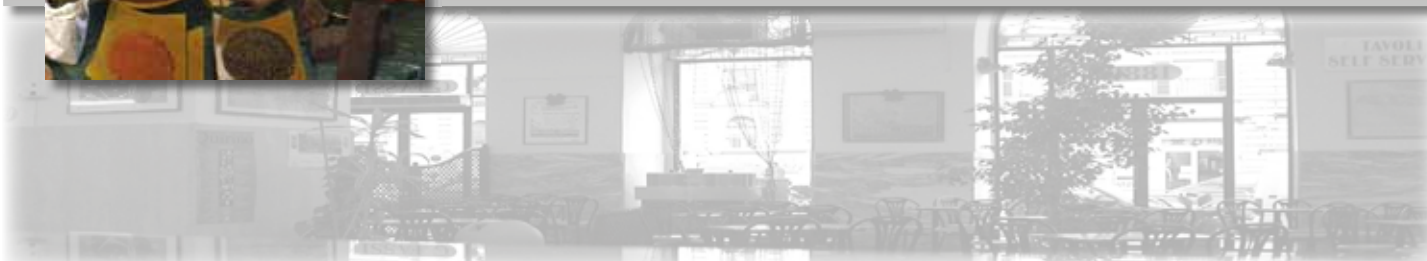
CODE Code	MODÈLE Model	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTATION EN EAU Water supply
		200 cc				
006CC010	CC. 5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm	Branchement G 3/4 G 3/4 connection
006CC020	CC. 10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm	
006CC030	CC. 20	100	1,85 kW	230V ~	447x540x668 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



mod. CC.D.5

Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



"CHOCOLATIER BAIN-MARIE" Modèle CC.D.
MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LA DISTRIBUTION D'UN EXCELLENT CHOCOLAT CHAUD
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : CC.D.5 – CC.D.10 – CC.D.20

La version dorée du chocolatier Camurri, capable de satisfaire les plus exigeants, permet de préparer, cuire et distribuer en peu de temps et sans suivi de la part de l'opérateur, d'excellentes préparations chocolatées. Les saveurs en sont améliorées et se conservent parfaitement au fil du temps grâce à notre système de bain-marie et au mixeur qui permet de délayer le chocolat chaud et de le rendre homogène. Réglage thermostatique de la température permettant de la maintenir constante.

Le chocolatier est idéal pour toutes vos préparations comme les entremets, le vov (liqueur d'œuf), les crèmes pâtisseries.

Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique "Brevet CAMURRI" pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires. Pour la préparation et la conservation de thé, café froid et autres boissons.

Le chocolatier répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la **qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Cafés, Glaciers, Pâtisseries, Hôtels, Restaurants, Fast-foods et Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10 et soumis à un traitement électrochimique spécifique dans un bain d'or 24 kt.

Automatisé

Réglage thermostatique de la température.

Avec mixeur.

Disponibles en version inox, dorée 24 kt et sublimée.



"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER" Mod. CC.D.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.D.5 - CC.D.10 - CC.D.20

The gold-plated version of Camurri chocolate maker is for the most discerning customers. It makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is also maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.

CODE Code	MODÈLE Model	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTATIONS EN EAU Water supply
		200 cc				
006CC011D	CC.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	Branchement G 3/4 G 3/4 connection
006CC021D	CC.D.10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x596 mm	
006CC031D	CC.D.20	100	1,85 kW	230V ~	447x540x665 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Ciocolatiera Bagnomaria Special



mod. CC.SP.5

Ciocolatiera Bagnomaria Special



"CHOCOLATIER BAIN-MARIE" Modèle CC.SP.

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LA DISTRIBUTION D'UN EXCELLENT CHOCOLAT CHAUD
TRADITION ITALIENNE – GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèle disponible : CC.SP.5

La version sublimée du chocolatier Camurri, capable de satisfaire les plus exigeants, permet de préparer, cuire et distribuer en peu de temps et sans suivi de la part de l'opérateur, d'excellentes préparations chocolatées. Les saveurs en sont améliorées et se conservent parfaitement au fil du temps grâce à notre système de bain-marie et au mixeur qui permet de délayer le chocolat chaud et de le rendre homogène. Réglage thermostatique de la température permettant de la maintenir constante.

Le chocolatier est idéal pour toutes vos préparations comme les entremets, le vov (liqueur d'œuf) les crèmes pâtisseries. Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique "Brevet CAMURRI" pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires. Pour la préparation et la conservation de thé, café froid et autres boissons.

Le chocolatier répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.

Pour Cafés, Glaciers, Pâtisseries, Hôtels, Restaurants, Fast-foods et Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10 et soumis à un traitement électrochimique spécifique dans un bain d'or 24 kt et à un traitement de sublimation.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.

Avec mixeur.

Disponibles en version inox, dorée 24 kt et sublimée.

"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER " Mod. CC.SP.

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model CC.SP.5

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels – Restaurants – Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath and decorated versions.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0192F rev.5

CODE Code	MODÈLE Model	N. de tasses No. of cups 200 cc	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTATION EN EAU Water supply
006CC011SP	CC.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	Branchement G 3/4 G 3/4 connection

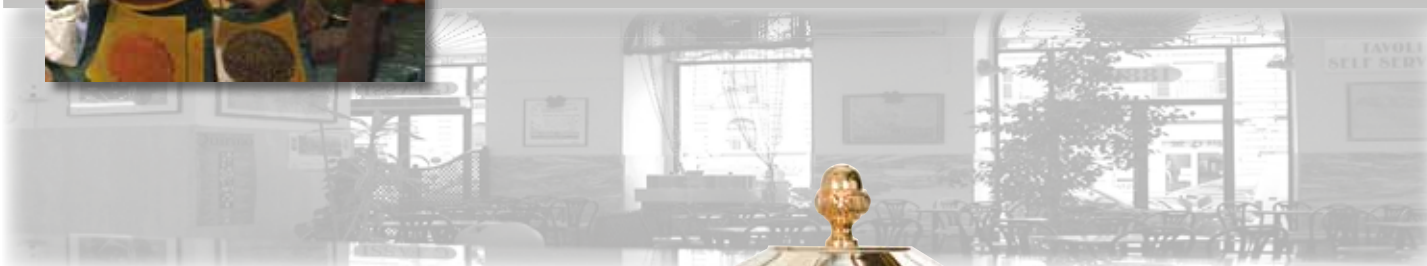
Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CHOCOLATE BAIN-MARIE FOUNTAIN



Ciocolatiere Bagnomaria Fontana



cod. 012A089



cod. 012A330



mod. CC.F.D.5

Ciocolatiere Bagnomaria Fontana

"CHOCOLATIER BAIN-MARIE FONTANA » Modèle CC.F."

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LA DISTRIBUTION D'UN EXCELLENT CHOCOLAT CHAUD
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5

Le chocolatier Camurri Fontana permet de préparer, de cuire et de distribuer en peu de temps et sans suivi de la part de l'opérateur, d'excellentes préparations chocolatées.

La « fontaine » spécialement conçue permet d'obtenir l'effet spectaculaire de « retombée du chocolat ».

Les saveurs en sont améliorées et se conservent parfaitement au fil du temps grâce à notre système de bain-marie et au mixeur qui permet de délayer le chocolat chaud et de le rendre homogène. Réglage thermostatique de la température permettant de la maintenir constante.

Le chocolatier est idéal pour toutes vos préparations comme les entremets, le vov (liqueur d'œuf), les crèmes pâtisseries.

Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique "Brevet CAMURRI" pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires. Pour la préparation et la conservation de chocolat, thé, café froid et autres boissons.

Le chocolatier répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.

Pour Cafés, Glaciers, Pâtisseries, Hôtels, Restaurants, Fast-foods et Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10, disponible en inox poli miroir, doré par traitement électrochimique à bain d'or 24 kt et/ou en version sublimée.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.

Avec mixeur et système fontaine.

"BAIN-MARIE FOUNTAIN CHOCOLATE MAKER" Model CC.F.

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5

Camurri Fountain Chocolate Maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations.

It offers the pleasure of seeing a cascade of chocolate.

The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is also maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced chocolate, iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels – Restaurants – Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in stainless steel 18/10, also available in: mirror finish stainless steel, stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath and decorated versions.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer and fountain feature.



Cod. 050V0193F rev.4

CODE Code	MODÈLE Model	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	FRÉQUENCE Frequency	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
		200 cc				
006CC015	CC.F.5	25	0,9 kW	50-60 Hz	230V ~	296x390x870 mm
006CC016D	CC.F.D.5	25	0,9 kW	50-60 Hz	230V ~	296x390x870 mm
006CC016SP	CC.F.SP.5	25	0,9 kW	50-60 Hz	230V ~	296x390x870 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

RÉSERVOIRS TERMiques

RÉSERVOIRS À RÉSISTANCE



Contenitori termici

Contenitori termici con resistenza



mod. CT. 10



mod. CTR. 10

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



"RÉSERVOIRS THERMIQUES ET RÉSERVOIRS À RÉSISTANCE MODÈLE CT et CTR"

LES RÉSERVOIRS MAINTIENNENT CONSTANTE LA TEMPÉRATURE DES BOISSONS

TRADITION ITALIENNE – GOÛT INTERNATIONAL

Utilisation de produits frais et naturels

Modèles sans résistance disponibles : CT.5 – CT.10 – CT.20 – CT.30 – CT.50

Modèles à résistance disponibles : CTR.5 – CTR.10 – CTR.20 – CTR.30 – CTR.50

Les réservoirs Thermiques Camurri permettent de maintenir constante la température des boissons grâce à leurs parois isothermes et peuvent donc fonctionner comme des thermos classiques.

Il faut verser la boisson à la température à laquelle on souhaite la conserver (chaude ou froide) : la variation de température n'est que de 4/5° de l'heure.

Simple et pratiques, ils sont indispensables pour la distribution des boissons.

La version à résistance est pourvue d'une résistance à sec et d'un régulateur automatique de température.

Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique "Brevet CAMURRI" pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires, ainsi qu'un socle spécifique pour l'utilisation en batterie de deux ou trois réservoirs.

Le réservoir répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.

Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivités en général – Pâtisseries – Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10

"VACUUM CONTAINERS AND VACUUM CONTAINERS WITH RESISTOR MODELS CT AND CTR" CONTAINER TO KEEP DRINKS AT A CONSTANT TEMPERATURE ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE.

Use of fresh and natural products.

Models CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50 available without resistor

Models CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50 available with resistor

Camurri Vacuum Container keeps drinks at a constant temperature. Its insulated walls function like a normal vacuum flask.

So, when hot or cold drinks are poured in, their temperature is maintained with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and easy to use. Perfect for drink dispensing.

The models with resistor are equipped with a heating element and a thermostat for temperature regulation.

They can come with a special Camurri's Patented ICED TEA device for keeping beverages chilled without extra operating costs and with a special base for using two or three containers together.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



CODE Code	MODÈLE Model	Contenance Capacity	N. de tasses No. of cups 200 cc	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
007CT010	CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
007CT020	CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
007CT030	CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm
007CT040	CT. 30	30 l	150	470x530x570 mm
007CT050	CT. 50	47,5 l	237	470x530x650 mm

CODE Code	MODÈLE Model	Contenance Capacity	N. de tasses No. of cups 200 cc	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
008CR010	CTR. 5	5 l	25	0,5 kW	230V ~	203x390x442 mm
008CR020	CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x440x548 mm
008CR030	CTR. 20	20 l	100	2 kW	230V ~	346x540x548 mm
008CR040	CTR. 30	30 l	150	2 kW	230V ~	470x590x570 mm
008CR050	CTR. 50	47,5 l	237	2 kW	230V ~	470x590x650 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CHARIOTS E TABLES



Carrelli armadio contenitori termici



mod. CATT. 20



mod. CATT. 20



mod. CA.

Carrelli armadio contenitori termici



“ CHARIOTS-ARMOIRE À RÉSERVOIRS THERMIQUES ” POUR LA DISTRIBUTION DE BOISSONS TRADITION ITALIENNE – GOÛT INTERNATIONAL Utilisation de produits frais et naturels

Disponibile sans réservoirs : modèle CA

Disponibile sans résistance : modèles CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Disponibile avec résistance : modèles CART.5 - CART.10 - CART.20

Les Chariots-armoire Camurri sont indispensables pour la distribution des boissons chaudes dans les couloirs ou les salles de restauration.

Les Chariots-armoire sont fermés par des portes battantes et équipés de réservoirs grâce à leur paroi isotherme et conserve les boissons à température constante avec une variation de température de seulement 4/5° de l'heure. Les réservoirs sont fixés grâce à un système d'attaches à baïonnette.

Pratiques et fonctionnels.

Équipés de deux compartiments de service pouvant accueillir 6 paniers sur rails télescopiques.

Équipés de 4 roues en inox recouvertes de caoutchouc, dont une à frein.

Sur demande, les réservoirs peuvent être pourvus de résistance pour réchauffer et garder les boissons au chaud, avec réglage thermostatique de la température.

Également disponibles en version sans réservoirs thermiques modèles CA utilisables avec toutes nos machines.

Indispensables dans les Hôpitaux, les Collectivités en général, les Hôtels, les Selfs et les Cantines.

Entièrement en inox 18/10.



“TROLLEY CABINETS VACUUM CONTAINERS” FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in model without container mod. CA

Available in model without resistor mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Available in model with resistor mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

Camurri trolley cabinets are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The trolley cabinets have vertical doors and come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 6 baskets on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CA is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

**SUR DEMANDE, NOUS POUVONS FOURNIR DES CHARIOTS DE DIMENSIONS ET COMBINAISONS PERSONNALISÉES
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.**

CODE Code	MODÈLE Model	CONTENANCE Capacity	N. de tasses No. of cups 200 cc	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
011CA010	CA.	/	/	/	/	1400x800x960 mm
009CAT060	CATT. 5	15 l	75	/	/	1400x800x1330 mm
009CAT010	CATT. 10	30 l	150	/	/	1400x800x1430 mm
009CAT030	CATT. 20	60 l	300	/	/	1400x800x1430 mm
010CAR060	CART. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1400x800x1330 mm
010CAR010	CART. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1400x800x1430 mm
010CAR030	CART. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1400x800x1430 mm

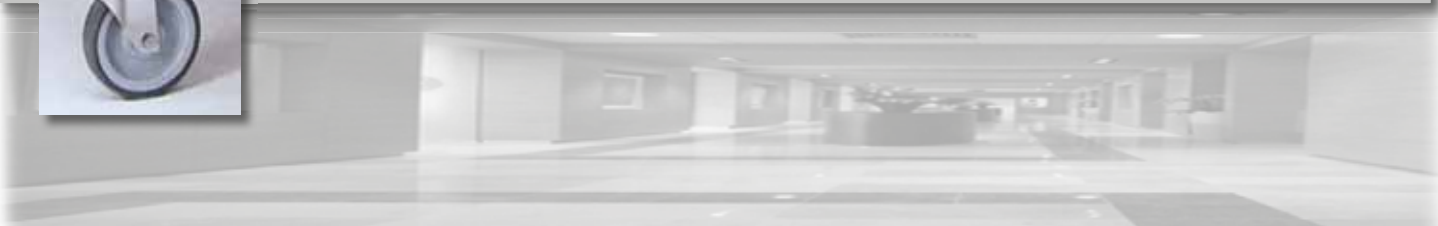


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli armadio kompact



mod. CA.K.



mod. CATTK.5



mod. CATTK.5

Carrelli armadio kompact



" CHARIOTS RÉSERVOIRS THERMIQUES KOMPACT " POUR LA DISTRIBUTION DE BOISSONS TRADITION ITALIENNE – GOÛT INTERNATIONAL Utilisation de produits frais et naturels

Disponible sans réservoirs : modèle CA.K.

Disponible sans résistance : modèles CATTK.5 - CATTK.10

Disponible avec résistance : modèles CARTK.5 - CARTK.10

Les Chariots-armoire Camurri sont indispensables pour la distribution des boissons chaudes dans les couloirs ou les salles de restauration.

Les chariots-armoire sont fermés par des portes battantes. Les réservoirs thermiques grâce à leur parois isothermes et conserve les boissons à température constante avec une variation de température de seulement 4/5° de l'heure. Ils sont fixés grâce à un système d'attaches à baïonnette.

Pratiques et fonctionnels.

Équipés de deux compartiments de service pouvant accueillir 3 paniers et 3 tiroirs sur rails télescopiques.

Équipés de 4 roues en inox recouvertes de caoutchouc, dont une à frein.

Sur demande, les réservoirs peuvent être pourvus de résistance pour réchauffer et garder les boissons au chaud, avec réglage thermostatique de la température.

Il existe aussi la version sans réservoirs thermiques, modèle CA.K. utilisable avec toutes nos machines.

Indispensables dans les hôpitaux, les collectivités en général, les hôtels, les selfs et les cantines.

Cette version utilise les réservoirs de chariot de la gamme tropical.

Entièrement en inox 18/10.



"KOMPACT TROLLEYS VACUUM CONTAINER" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CA.K available without container.

Models CATTK.5 - CATTK.10 available without resistor

Models CARTK.5 - CARTK. 10 available with resistor

Camurri trolley cabinets are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The trolley cabinets have vertical doors and come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour. Practical and functional.

They come with two service shelves holding 3 baskets and 3 drawers on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CA.K is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Containers on the trolleys in this version are from the tropical line.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

**SUR DEMANDE, NOUS POUVONS FOURNIR DES CHARIOTS DE DIMENSIONS ET COMBINAISONS PERSONNALISÉES
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.**

CODE Code	MODÈLE Model	CONTENANCE Capacity	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
011CA012	CA.K.	/	/	/	/	1000x620x950 mm
009CAT065	CATTK. 5	15 l	75	/	/	1000x620x1270 mm
009CAT015	CATTK. 10	30 l	150	/	/	1000x620x1380 mm
010CAR065	CARTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1000x620x1270 mm
010CAR015	CARTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1000x620x1380 mm

Cod. 050V0181F rev.2



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli open



mod. CO.



mod. CORT.10



mod. CORT.10

Carrelli open



"CHARIOTS RÉSERVOIRS THERMIQUES OPEN" POUR LA DISTRIBUTION DE BOISSONS TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL Utilisation de produits frais et naturels

Disponible sans réservoirs : modèle CO

Disponible sans résistance : modèles COTT.5 – COTT.10 – COTT. 20

Disponible avec résistance : modèles CORT.5 – CORT.10 - CORT. 20

Les Chariots Open Camurri sont indispensables pour la distribution des boissons chaudes dans les couloirs ou les salles de restauration.

Les Chariots Open sont pourvus de réservoirs thermiques grâce à leur parois isothermes et conserve les boissons à température constante avec une variation de température de seulement 4/5° de l'heure. Les réservoirs sont fixés grâce à un système d'attaches à baïonnette.

Pratiques et fonctionnels.

Équipés de deux compartiments de service pouvant accueillir 3 paniers et 3 bacs Gastronorm sur rails télescopiques.

Équipés de 4 roues en inox recouvertes de caoutchouc, dont une à frein.

Sur demande, les réservoirs peuvent être pourvus de résistance pour réchauffer et garder les boissons au chaud, avec réglage thermostatique de la température.

Il existe aussi la version sans réservoirs thermiques, modèle CO utilisables avec toutes nos machines.

Indispensables dans les hôpitaux, les collectivités en général, les hôtels, les selfs et les cantines.

Entièrement en inox 18/10.



"OPEN TROLLEYS VACUUM CONTAINERS"

FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CO available without container

Models COTT.5 - COTT.10 - COTT.20 available without resistor

Models CORT.5 - CORT. 10 - CORT.20 available with resistor

Camurri Open Trolleys are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The Open Trolleys come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 3 baskets and 3 Gastronorm trays on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CO is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



**SUR DEMANDE, NOUS POUVONS FOURNIR DES CHARIOTS DE DIMENSIONS ET COMBINAISONS PERSONNALISÉES.
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.**

CODE Code	MODÈLE Model	CONTENANCE Capacity	N. de Tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
011CO010	CO.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT100	COTT. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT110	COTT. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
009CAT120	COTT. 20	60 l	300	/	/	1217x566x1370 mm
010CAR100	CORT. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR110	CORT. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm
010CAR120	CORT. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1217x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli open kompact



mod. CO.K.



mod. CORTK. 5



mod. CORTK. 5

Carrelli open kompact



"CHARIOTS RÉSERVOIRS THERMIQUES KOMPACT" POUR LA DISTRIBUTION DE BOISSONS TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL Utilisation de produits frais et naturels

Disponible sans réservoirs : modèle CO.K.

Disponible sans résistance : modèles COTTK.5 – COTTK.10

Disponible avec résistance : modèles CORTK.5 – CORTK.10

Les Chariots Open Kompact Camurri sont indispensables pour la distribution des boissons chaudes dans les couloirs ou les salles de restauration.

Les Chariots Open sont pourvus de réservoirs thermiques grâce à leur parois isothermes et conserve les boissons à température constante avec une variation de température de seulement 4/5° de l'heure. Les réservoirs sont fixés grâce à un système d'attaches à baïonnette.

Pratiques et fonctionnels.

Équipés de deux compartiments de service pouvant accueillir 1 panier à rebords et 1 bac Gastronorm sur rails télescopiques.

Équipés de 4 roues en inox recouvertes de caoutchouc, dont une à frein.

Sur demande, les réservoirs peuvent être équipés d'une résistance modèle CORTK. pour réchauffer et garder les boissons au chaud, avec réglage thermostatique de la température.

Il existe aussi la version sans réservoirs thermiques, modèle CO.K. utilisables avec toutes nos machines.

Indispensables dans les hôpitaux, les collectivités en général, les hôtels, les selfs et les cantines.

Cette version utilise les réservoirs de chariot de la gamme tropical.

Entièrement en inox 18/10.



"OPEN KOMPACT TROLLEYS VACUUM CONTAINERS" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CO.K available without container

Models COTTK.5 – COTTK.10 available without resistor

Models CORTK.5 – CORTK.10 available with resistor

Camurri Open Kompact Trolleys are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The Open Trolleys come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 1 raised basket and 1 Gastronorm tray on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request CORTK. models can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CO.K. is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Containers on the trolleys in this version are from the tropical line.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



**SUR DEMANDE, NOUS POUVONS FOURNIR DES CHARIOTS DE DIMENSIONS ET COMBINAISONS PERSONNALISÉES.
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.**

CODE Code	MODÈLE Model	CONTENANCE Capacity	N. de Tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
011CO012	CO.K.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT105	COTTK. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT115	COTTK. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
010CAR105	CORTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR115	CORTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm

Cod. 050V0186F rev.2

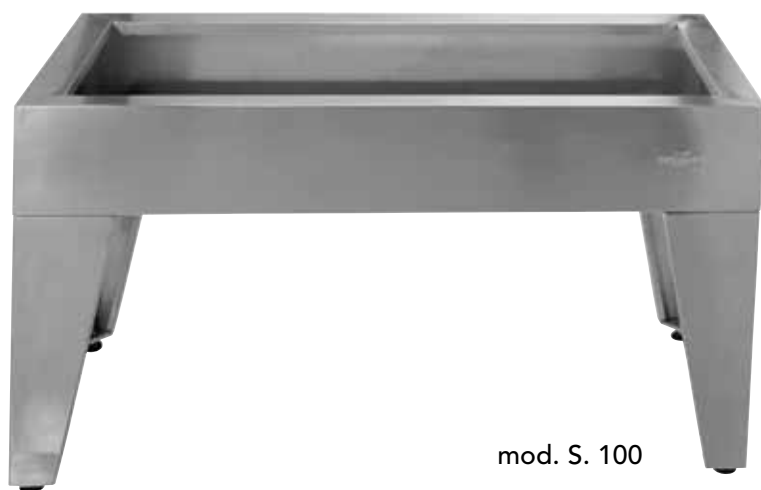


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Tavoli e Supporti



mod. S. 100



mod. S. 30

Tavoli e Supporti



"TABLES ET SUPPORTS INOX"

Modèles disponibles S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

Les supports Camurri sont spécifiquement conçus pour les appareils Camurri.

Ils sont fabriqués en plusieurs modèles et dimensions.

Sur demande, il est possible de fournir des chariots et des supports de tous types et dimensions pour tous les appareils de fabrication Camurri.

Indispensables dans les hôpitaux, les collectivités en général, les hôtels, les selfs et les cantines.

Ils sont fabriqués en structure tubulaire solide soudée, entièrement en inox 18/10.

SUR DEMANDE NOUS POUVONS FOURNIR DES CHARIOTS AYANT DES DIMENSIONS ET DES COMBINAISONS PERSONNALISÉES.



"STAINLESS STEEL TABLES UND SUPPORTS"

Available in models S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

Camurri tables and supports are ideal for Camurri appliances.

Available in various models and dimensions.

On special request, customised trolleys and tables can be supplied for all our units.

Indispensable for hospitals, catering services in general, hotels, self service and canteens.

Manufactured entirely in robust welded tubular 18/10 stainless steel.



ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

CODE Code	MODÈLE Model	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
011SUP010	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.10	452 x 452 x 685 mm
011SUP020	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.20	557 x 557 x 685 mm
011SUP026	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.30	622 x 557 x 685 mm
011SUP041	ABSTELLTISCHCHEN mod. SO.	992 x 566 x 681 mm
011SUP050	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.100	1020 x 502 x 529 mm



Cod. 050V0170F rev.4

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

LINEA TROPICAL

Contenitori Bagnomaria



Linea Tropical



mod. LTBM. 5

Contenitori Bagnomaria Linea Tropical



"RÉSERVOIR BAIN-MARIE GAMME TROPICAL"

POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DES BOISSONS DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels.

Modèles disponibles LT.BM.5 - LT. BM.10 - LT. BM.20

Tropical, gamme économique étudiée pour répondre à la nécessité d'un prix modéré sans renoncer pour autant ni à la qualité, ni à l'esthétique.

Le Bain-marie Camurri permet de réchauffer, de garder au chaud et de distribuer toutes sortes de boissons (notamment le lait). Grâce au système spécifique de Bain-marie, la boisson conserve ses caractéristiques organoleptiques au fil du temps. Le réchauffage est très rapide et la boisson garde sa température constante grâce à un réglage thermostatique. Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons.

Le réservoir répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la **qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivités en général – Pâtisseries – Glaciers – Fast-foods.

Il peut être utilisé comme un thermos classique, puisque la boisson reste à température constante avec une variation de seulement 4/5° de l'heure.

Il peut être utilisé également comme producteur d'eau chaude.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.

À chaudière fixe.



"TROPICAL LINE BAIN-MARIE CONTAINER"

APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models LT.BM.5 - LT.BM.10 - LT.BM.20

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

It can be used as a normal thermos flask to keep drinks at a temperature which varies by only 4/5° per hour.

It can also be used as a hot water urn.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

With fixed boiler.



Cod. 050V0204F rev.4

CODE Code	MODÈLE Model	Contenance Capacity	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
E005BM010	LT.BM.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm
E005BM020	LT.BM.10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	346x440x576 mm
E005BM030	LT.BM.20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	447x540x643 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

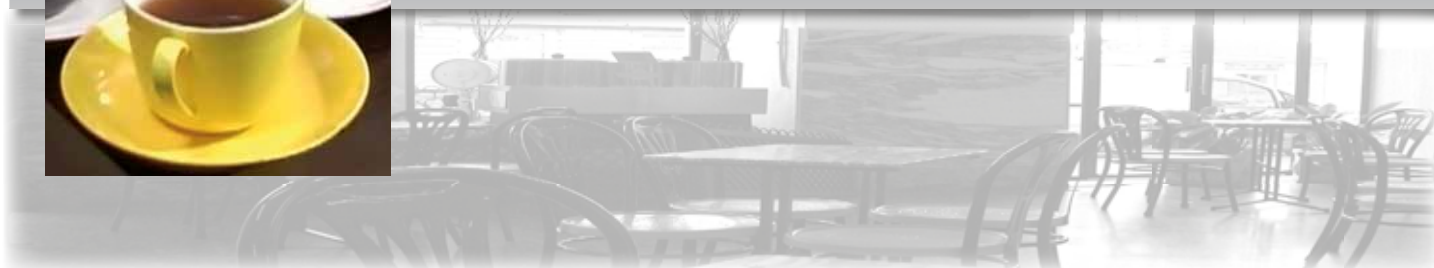
Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Produttori di acqua calda



Linea Tropical



mod. LT HWU 20

Produttori di acqua calda

Linea Tropical



"PRODUCTEUR D'EAU CHAUDE GAMME TROPICAL"
POUR LA PRODUCTION D'EAU CHAUDE
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels.

Modèles disponibles LT.HWU. 5 - LT.HWU.10 - LT. HWU.20

Tropical, gamme économique étudiée pour répondre à la nécessité d'un prix modéré sans renoncer pour autant ni à la qualité, ni à l'esthétique.

Le **Producteur d'eau chaude Camurri** permet de produire de l'eau chaude à 90°C environ pour la préparation de thé, infusions et préparations solubles diverses.

Le système est pourvu d'une résistance et d'un thermostat pour le réglage de la température ainsi que d'un robinet distributeur.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement l'eau chaude.

L'appareil répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivités en général – Glaciers – Pâtisseries – Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.

Alimentation manuelle en eau.



"TROPICAL LINE HOT WATER URN"
APPLIANCE FOR HOT WATER PRODUCTION
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models LT.HWU. 5 - LT.HWU.10 - LT. HWU.20.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri hot water urn is perfect for heating water to about 90°C for making tea, herbal infusions and other soluble drinks.

It comes with a heating element, thermostat and dispensing tap.

Easy to use. Hot water can be dispensed directly.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where *quality, quantity, saving of time, of work are indispensable.*

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Manual charge of water.

CODE Code	MODÈLE Model	CONTENANCE Capacity	Temps de réchauffage* Heating time	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
E005BM499	LT.HWU.5	7 l	50 min.	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm
E005BM500	LT.HWU.10	14 l	60 min.	1,5 kW	230V ~	248x440x545 mm
E005BM510	LT.HWU.20	31,5 l	70 min.	2,4 kW	230V ~	346x540x585 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

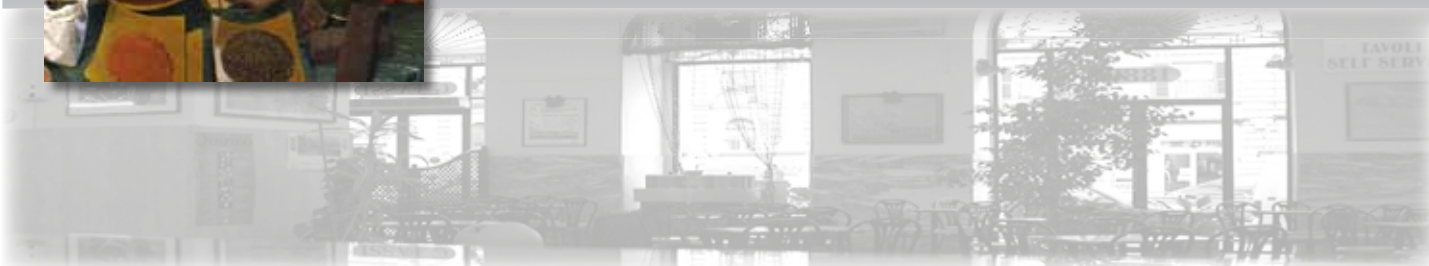
Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Ciocolatiere Bagnomaria



Linea Tropical



mod. LTCC. 5

Ciocolatiere Bagnomaria Linea Tropical



"CHOCOLATIER BAIN-MARIE GAMME TROPICAL"

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LA DISTRIBUTION D'UN EXCELLENT CHOCOLAT CHAUD
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels.

Modèles disponibles LT.CC.5 - LT.CC.10 - LT.CC.20

Tropical, gamme économique étudiée pour répondre à la nécessité d'un prix modéré sans renoncer pour autant ni à la qualité, ni à l'esthétique.

Le chocolatier Camurri permet de préparer, de cuire et de distribuer en peu de temps et sans suivi de la part de l'opérateur, d'excellentes préparations chocolatées.

Les saveurs en sont améliorées et se conservent parfaitement au fil du temps grâce à notre système de bain-marie et au mixeur qui permet de délayer le chocolat chaud et de le rendre homogène. Réglage thermostatique de la température permettant de la maintenir constante.

Le chocolatier est idéal pour toutes vos préparations comme les entremets, le vov (liqueur d'œuf), les crèmes pâtisseries.

Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique « Brevet CAMURRI » pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires. Pour la préparation et la conservation de thé, café froid et autres boissons.

Le chocolatier répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.

Pour Cafés, Glaciers, Pâtisseries, Hôtels, Restaurants, Fast-foods et Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.

Avec mixeur.



"TROPICAL LINE BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER"

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models LT.CC.5 - LT.CC.10 - LT.CC.20

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special Camurri's patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.



CODE Code	MODÈLE Model	Contenance Capacity	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
E006CC010	LT.CC.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm
E006CC020	LT.CC.10	10 l	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm
E006CC030	LT.CC.20	20 l	100	1,85 kW	230V ~	447x540x668 mm

Cod. 050V0201F rev.4



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



Linea Tropical



mod. LT.CT.5



mod. LT.CTR.5

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza Linea Tropical



"RÉSERVOIRS THERMIQUES GAMME TROPICAL"

LES RÉSERVOIRS MAINTIENNENT CONSTANTE LA TEMPÉRATURE DES BOISSONS
TRADITION ITALIENNE – GOÛT INTERNATIONAL

Utilisation de produits frais et naturels.

Modèles sans résistance disponibles LT.CT.5 - LT.CT.10 - LT.CT.20.

Modèles à résistance disponibles LT.CTR.5 - LT.CTR.10 - LT.CTR.20.

Tropical, gamme économique étudiée pour répondre à la nécessité d'un prix modéré sans renoncer pour autant ni à la qualité, ni à l'esthétique.

Les réservoirs Thermiques Camurri permettent de maintenir constante la température des boissons grâce à leurs isothermes et peuvent donc fonctionner comme des thermos classiques.

Il faut verser la boisson à la température à laquelle on souhaite la conserver (chaude ou froide): la variation de température n'est que de 4/5° de l'heure.

Simple et pratiques, ils sont indispensables pour la distribution des boissons.

La version à résistance est pourvue d'une résistance à sec et d'un régulateur automatique de température.

Il existe également un dispositif ICED TEA (THÉ GLACÉ) spécifique "Brevet CAMURRI" pour refroidir les boissons sans coûts supplémentaires, ainsi qu'un socle spécifique pour l'utilisation en batterie de deux ou trois réservoirs.

Le réservoir répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.

Pour Hôtels – Restaurants – Self-services – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivités en général – Pâtisseries – Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.



"TROPICAL LINE VACUUM CONTAINERS"

APPLIANCES TO KEEP DRINKS AT A CONSTANT TEMPERATURE. ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Models LT.CT.5 - LT.CT.10 - LT.CT.20 available without resistor.

Models LT.CTR.5 - LT.CTR.10 - LT.CTR.20 available with resistor.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design

Camurri Vacuum Container keeps drinks at a constant temperature. Its insulated walls function like a normal vacuum flask. So, when hot or cold drinks are poured in, their temperature is maintained with a variation of only 4/5° per hour. Practical and easy to use. Perfect for drink dispensing.

The models with resistor are equipped with a heating element and a thermostat for temperature regulation. They can come with a special Camurri's Patented ICED TEA device for keeping beverages chilled without extra operating costs and with a special base for using two or three containers together.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



CODE Code	MODÈLE Model	Contenance Capacity	N. de tasses No. of cups	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc	
E007CT010	LT.CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
E007CT020	LT.CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
E007CT030	LT.CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm

CODE Code	MODÈLE Model	Contenance Capacity	N. de tasses No. of cups	PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage	DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
E008CR010	LT.CTR. 5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	203x368x442 mm
E008CR020	LT.CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x413x548 mm
E008CR030	LT.CTR. 20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	346x511x548 mm

Cod. 050V0202F rev. 4

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

International coffee machine ICM



Linea Tropical



mod. ICM. CTR. 10

International coffee machine ICM Linea Tropical



"INTERNATIONAL COFFEE MACHINE" MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ FILTRE TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL Utilisation de produits frais et naturels.

Modèles sans résistance disponibles ICM.CT.10 - ICM.CT.20.

Modèles avec résistance disponibles ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20.

Tropical, une gamme économique étudiée pour répondre à la nécessité d'un prix modéré sans renoncer pour autant ni à la qualité, ni à l'esthétique.

La machine à café Camurri ICM, a vu le jour grâce aux recherches constantes tournées vers des produits toujours plus innovants, pratiques et fiables, des appareils ayant des spécifications internationales capable de répondre aux exigences les plus strictes tout en proposant un produit haut de gamme grâce à son système de filtration lente "Brevet Camurri" avec lequel on arrive à la mise en valeur unique de la matière première.

La machine se compose d'un producteur central ICM pour la préparation de café filtre et d'eau chaude PAC en cycle continu indépendants l'un de l'autre et de 2 Réservoirs Thermiques ou de 2 Réservoirs Thermique à résistance, chacun pourvu de son propre distributeur.

Cette méthode particulière permet d'obtenir un excellent café filtre, en mettant à profit la mouture de manière optimale, valorisant ainsi les propriétés organoleptiques du produit. De ce fait, on économise du temps, du personnel et de la matière première par rapport aux machines conventionnelles et l'on dynamise la production qui se renouvelle de façon continue tout au long de la journée.

Simple à utiliser, elle peut être utilisée pour distribuer directement les boissons.

La machine répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels - Restaurants - Selfs - Cantines - Écoles - Pensionnats - Hôpitaux - Collectivités en général - Pâtisseries - Glaciers - Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisée.

Réglage thermostatique de la température.



"INTERNATIONAL COFFEE MACHINE" APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER COFFEE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Mod. ICM.CT.10 - ICM.CT.20 available without resistor.

Mod. ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20 available with resistor.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri ICM coffee machine, the newest outcome of constant research aimed at creating a more and more innovative, practical and reliable product, complies with international specifications and meets the most varied needs.

A high quality product is ensured by the **Camurri's Patented** slow percolating that makes the most our raw-material: coffee. It consists of an ICM central production unit for the continuous production of filter coffee and a PAC hot water unit which function independently and two Vacuum Containers or two Vacuum Containers with a resistor, with their own dispensers.

This special method produces an excellent filter coffee, making the best use of the coffee powder and enhancing its natural characteristics. There are noticeable savings in time, staff and raw materials in comparison with traditional methods and faster dispensing because continuous production is made possible by the two simple containers.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

CODE Code	MODÈLE Model	TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage		PUISSANCE MAXI ABSORBÉE Power absorption		DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH)
		ICM	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	ICM production/production	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	
E001T094	ICM CT. 10	400V 3N~	-	café/coffee 1,5 kW eau chaude/warm water 2,4 kW	-	440x390x720 mm
E001T095	ICM CTR. 10	400V 3N~	230V ~	café/coffee 1,5 kW eau chaude/warm water 2,4 kW	réchauffage 1,5 kW heating 1,5 kw	440x390x720 mm
E001T097	ICM CT. 20	400V 3N~	-	café/coffee 4 kW eau chaude/warm water 2,4 kW	-	950x540x750 mm
E001T098	ICM CTR. 20	400V 3N~	230V ~	café/coffee 4 kW eau chaude/warm water 2,4 kW	réchauffage 2 kW heating 2 kw	950x540x750 mm

Cod. 050V0200F rev.4



Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

MÁQUINAS PARA CAFÉ



Macchine per caffè Termorapid



mod. T.3

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ O TÉ
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos T.3 - T.RA.5

La Máquina para café TERMORAPID permite obtener en poco tiempo un café y/o té óptimos. Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio. Permite mantener la bebida a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura. Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida. Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables**. Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self-Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Hospitales – Locales Públicos en general – Industrias de la Confitería – Heladerías – Confiterías – Fast-food. **Completamente fabricadas de acero inoxidable 18/10.**
Funcionamiento automático.
Regulación termostática de la temperatura.
Alimentación manual del agua.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products

Available in models T.3 - T.RA.5

With TERMORAPID coffee machine you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control. Easy to use. Direct drink dispensing. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and materials are indispensable**. For Hotels - Restaurants – Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-school - Hospitals – Catering services in general - Confectionary Industry - Ice Cream shops - Confectioner's Shop - Fast-food. **Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.**
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.
Manual water supply.



Cod. 050V00305 rev.7

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 100 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
001T010	T.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	345x400x560 mm	MANUAL Manual
001T015	T.RA.5	5 l	50	1,5 kW	230V ~	345x400x630 mm	MANUAL Manual



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid



mod. TC.3

mod. 012A305

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID CAMURRINA mod. TC.3"
MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ O TÉ
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de Productos frescos y naturales

Disponibile en el modelo TC.3

La Máquina para café TERMORAPID permite obtener en poco tiempo un óptimo café tradicional al estilo italiano o al estilo americano, té, malta, infusiones u otra bebida para café Irlandés, cocktail de café, café frío, café para granizado al estilo siciliano, de manera fácil y rápida.

Posee un depósito extraíble para la alimentación de agua, con indicación de nivel y de bebida.

Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el producto natural se valoriza y, el gusto y el aroma se conservan perfectamente durante todo el servicio.

Permite mantener la bebida a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura.

El depósito de mochila también puede utilizarse para enfriar la bebida contenida en la misma máquina.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno, donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables, sin renunciar a la estética.**

Para Bares - Cafeterías - Bares Americanos - Pastelerías - Hoteles -Restaurantes - Self-Service (Autoservicios)

Servicios de Catering y - Locales Públicos en general.

Completamente fabricadas de acero inoxidable 18/10.

Alimentación manual.

Regulación Termostática de la temperatura.

Funcionamiento automático.

También puede entregarse en la versión dorada 24kt.



"TERMORAPID CAMURRINA – TC.3 model"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresch and natural products

Available in model TC.3

With TERMORAPID coffee machine you can make excellent traditional Italian coffee and/or American coffee, tea, barley or other beverages for Irish coffee, cocktail with coffee, cold coffee in a very short time.

This model is provided with a removable tank for the water supply complete of a beverage indicator.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

The special removable tank can be also used to cool the drink contained in the machine itself.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars - Cafeteria - American Bars – Confectioner' shops - Hotels - Restaurants - Self Services - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Manual water supply.

Thermostatically controlled temperature.

Automatic functioning.

Available in 24 kt gold plate version.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0035S rev.2

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 100 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
001T012	TC.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	300x370x530 mm	MANUAL Manual

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid



mod. T.20

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ O TÉ
TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos T.5 - T.9 - T.20 - T.30* - T.50*

La máquina para café **TERMORAPID** permite obtener en poco tiempo un café o té óptimos. Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio.

Permite mantener la bebida a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self-Services (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Hospitales - Locales Públicos en general –Heladerías – Confiterías - Fast-food.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products

Available in models T.5 - T.9 - T.20 - T.30* - T.50*

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 100 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
001T020	T.5	5 l	50	2,3 kW	230V ~	390x460x540 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)
001T030	T.9	9 l	90	2,3 kW	230V ~	390x460x630 mm	
001T050	T.20	20 l	200	5,6 kW	400V 3N ~	490x610x697 mm	
*001T061	T.30	30 l	300	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x749 mm	
*001T070	T.50	50 l	500	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x877 mm	

*La base no corresponde a la foto. *Not shown in photo.

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



mod. TA.25

Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



"TERMORAPID HOTELERA" Mod. TA.
MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ O TÉ
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponibile in los modelos TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

La máquina para café **TERMORAPID HOTELERA** permite obtener en poco tiempo un café y/o té óptimos. Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio.

Permite mantener la bebida a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura.

El modelo hotelero cuenta con dos equipos completamente independientes entre sí. También pueden utilizarse al mismo tiempo para dos bebidas diferentes.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self-Services (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Hospitales – Locales Públicos en general – Heladerías – Confiterías – Fast-food.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Poseen dos equipos completamente independientes entre sí.



" TERMORAPID ALBERGHIERA "

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

With **TERMORAPID ALBERGHIERA coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

The catering model has two completely independent units which can produce two different drinks at the same time. Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

Two completely independent units.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 100 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
001T080	TA.5	10 l	100	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)
001T090	TA.9	18 l	180	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
001T100	TA.25	50 l	500	11,2 kW	400V 3N ~	892x550x753 mm	
*001T110	TA.50	100 l	1000	11,2 kW	400V 3N ~	1086x690x877 mm	

*La base no corresponde a la foto. *Not shown in photo.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Cod. 050V00505 rev.10

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchina per caffè Termorapid



mod. T.200

Macchina per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ O TÉ
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo T.200

La máquina para café **TERMORAPID** permite obtener en poco tiempo un café y/o té óptimos. Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio. Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida. Reúne en un sólo modelo dos máquinas para café completamente independientes entre sí, con posibilidad de utilizarlas de manera individual y/o al mismo tiempo, de 100 l cada una. Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables**. Para Villas Turísticas – Self-Service (Autoservicios) – Comedores – Hospitales – Locales Públicos en general – Industrias de la Confeitería, del Helado, Pastelera, Industrias de Bebidas y Licores.

Fabricada completamente de acero inoxidable 18/10.
Funcionamiento automático.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model T.200

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Easy to use. Direct drink dispensing. Combines in one unit two completely independent 100 l coffee machines which can be used either singly or together. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**. For Tourist clubs - Self-services - Canteens - Hospitals - Catering services in general - Food and Confectionary Industries.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.



CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 100 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
001T120	T.200	200	2000	24 kW	400V~	1230x960x1220 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchina per caffè Termorapid Express



mod. TE.PAC.9

Macchina per caffè Termorapid Express



"TERMORAPID EXPRESS" Mod. TE.PAC.
MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ DE FILTRO,
CAFÉ TIPO EXPRÉS Y AGUA CALIENTE
TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo TE.PAC.9

La máquina para café **TERMORAPID EXPRESS TE.PAC.9**, única e insustituible en su género, reúne en un solo modelo dos diferentes equipos completamente independientes entre sí con la posibilidad de hacerlos funcionar de manera individual y/o al mismo tiempo.

Permite obtener en poco tiempo un café de filtro o de tipo exprés óptimo y agua caliente en ciclo continuo para la preparación de té o infusiones.

Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio.

Permite mantener la bebida a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Mandos, instrumentación y programación de los tiempos y de las dosis reguladas mediante PLC.

Creada gracias a la experiencia y la búsqueda constante de CAMURRI para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para satisfacer todas las exigencias del sector turístico-hotelero, de restauración rápida y de los locales públicos en general.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER OR
ESPRESSO-LIKE COFFEE AND HOT WATER
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model TE.PAC.9

The **Termorapid Express TE.PAC.9 coffee machine**, unique and irreplaceable in its class, combines in one unit two completely independent appliances which can be used either singly or together.

The machine produces excellent filter or espresso-like coffee in a very short time and continuous hot water for making tea or herbal infusions.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

Time and dosage controls, instruments and programs are set by the PLC.

Conceived from CAMURRI'S experience and continual research to fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

To satisfy all requirements in the hotel, fast food and cafeteria industries and catering services in general

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



CÓDIGO Code	MODELO Model	Producción de Café Coffee Production	AGUA CALIENTE Hot water	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
001T041E	TE.PAC.9	5min/l Capacidad total 9l Total Capacity 9l	2min/l	4,7 kW	230V~	380x515x750 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)
Suministro de café tipo exprés Espresso coffee dispensing			Suministro de agua caliente Hot water dispensing		Suministro de café de filtro Filter coffee dispensing		
Sec		cc	Sec		Sec		cc
1,6		40	5,5		2,6		120



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V00435 rev.7

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

GRUPO HOTELERO GRUPO CONTENEDOR



Gruppi Alberghieri



mod. GAT. 9

Gruppi Alberghieri



"GRUPO HOTELERO" Mod. GAT MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE BEBIDAS PARA EL DESAYUNO TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT. 50

EL GRUPO HOTELERO mod. GAT reúne en un sólo modelo tres equipos diferentes completamente independientes entre sí.

Un distribuidor de café Termorapid para obtener un óptimo café de filtro. Gracias a nuestro sistema de filtrado lento **"Patente CAMURRI"** permite aprovechar completamente el polvo de café con un notable ahorro respecto de los sistemas tradicionales.

Un contenedor para calentamiento a baño de maría y/o para mantener caliente la leche o cualquier otra bebida.

Una máquina para la producción de agua caliente en ciclo continuo que permite una producción de 1l de agua a 80/90°C cada 2 minutos, para preparar té, manzanilla, preparados solubles e infusiones en general.

Permite mantener las bebidas a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura.

Fácil de usar, permite el suministro directo de las bebidas.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Self-Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Locales Públicos en general.

Fabricada completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"HOTEL UNIT" Mod. GAT APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF BREAKFAST DRINKS ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in models GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT.50

Hotel Unit GAT model combines three completely independent appliances in one model.

A Termorapid percolator produces excellent filter coffee **"Camurri Patented"** slow percolating system ensures all the flavour is taken from the grounds with savings compared to traditional methods.

A bain-marie container for heating and/or keeping warm milk or any other drink.

A continuous cycle hot water urn for producing 1 litre of 80/90° water every 2 minutes for tea, camomile tea, herbal infusions and other soluble drinks in general.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For hotel, fast food and cafeteria industries, catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD - Capacity			N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
		Café Coffee	Leche Milk	Agua caliente Hot water					
002GAT010	GAT. 5	5 l	5 l	2min/l	75	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)
002GAT020	GAT. 9	9 l	10 l	2min/l	145	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
002GAT040	GAT. 20	20 l	20 l	2min/l	250	10,4 kW	400V 3N ~	892x550x697 mm	
002GAT050*	GAT. 50*	50 l	47,5 l	2min/l	585	12,8 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

*La base no corresponde a la foto. *Base is not as in the photo.

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Gruppi Alberghieri Ca_puccina



mod. GAE.C.9

Gruppi Alberghieri Ca_puccina

"GRUPO HOTELERO Ca_puccina" Mod. GAEC
MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO
DE BEBIDAS PARA EL DESAYUNO
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales



Disponible en el modelo GAE.C.9

EL GRUPO HOTELERO Ca_puccina mod. GAEC reúne en un sólo modelo tres equipos diferentes completamente independientes entre sí.

Única e insustituible en su género para la conservación y el suministro de bebidas, lleva a cabo múltiples funciones y servicios como la producción y el suministro de un café de filtro óptimo o tipo exprés, capuchino, agua caliente en ciclo continuo para la preparación de té u otras infusiones, para calentar y suministrar leche caliente con espuma para capuchino, café con leche u otras bebidas a base de leche.

Gracias al sistema de filtrado lento Patente Camurri, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio.

Permite mantener la bebida a temperatura constante durante el tiempo deseado, mediante la regulación termostática de la temperatura.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Mandos, instrumentación y programación de los tiempos y de las dosis reguladas mediante PLC.

Dispositivo autolimpiante que suministra leche, respetando las normativas higiénicas.

Creada gracias a la experiencia y la búsqueda constante de CAMURRI para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para satisfacer todas las exigencias del sector turístico-hotelero, de restauración rápida y de los locales públicos en general.

Fabricadas de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

"Ca_puccina HOTEL UNIT " Mod. GAEC
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING
OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model GAE.C.9

Ca_puccina Hotel Unit GAEC model combines three completely independent appliances in one model.

Unique and irreplaceable in its class for conservation and dispensing of beverages, it is multifunctional and can be used to prepare excellent filter or espresso-like coffee and cappuccino. It also provides continuous hot water for tea or herbal infusions and heats and froths milk for cappuccino, milky coffee or other beverages based on milk.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Thermostatically controlled drink temperature.

Easy to use. Direct drink dispensing.

Time and dosage controls, instruments and programs set by the PLC.

Self cleaning milk distributor device within established hygiene norms.

Conceived from CAMURRI'S experience and continual research to fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

Perfect for hotel, fast food and cafeteria industries, catering services in general.

Manufactured in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD - Capacity		Agua caliente Hot water	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply	
		Café Coffee	Leche Milk						
002GAT03SEC	GAE.C.9	9 l	10 l	2 min/l	6,32 kW	400V 3N ~	652x560x735 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)	
Suministro de capuchino Cappuccino distribution		Suministro de leche Milk dispensing		Suministro de café tipo exprés Espresso coffee dispensing		Suministro de agua caliente Hot water dispensing		Suministro de café de filtro Filter coffee dispensing	
sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc
8,5	140	8	120	3	40	2,2	140	2,6	120



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Los suministros presentes en la tabla citada anteriormente indican potencias teóricas. The distribution written in the table above indicate teorical potentiality.

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.

All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Gruppi Contenitori



mod. GC.5

Gruppi Contenitori



"GRUPO CONTENEDOR mod. GC"
MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE BEBIDAS
PARA EL DESAYUNO
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos GC.5 - GC.10 - GC.20

El Grupo Contenedor mod. GC reúne en un sólo modelo tres equipos diferentes completamente independientes entre sí.

Un distribuidor de café Termorapid permite obtener en poco tiempo un café de filtro óptimo.

Gracias al sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, el gusto y el aroma se valorizan y se conservan perfectamente durante todo el servicio.

Dos contenedores para calentamiento a baño de maría de la leche o de cualquier otra bebida.

Cada equipo conserva la bebida a temperatura constante durante todo el tiempo que se desee mediante regulación termostática y es completamente independiente de los otros, con posibilidad de funcionar al mismo tiempo o individualmente.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes - Self-Services (Autoservicios) – Comedores – Colegios - Escuelas – Internados – Hospitales -Locales en general - Fast-food.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"CONTAINER UNIT - mod. GC"
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING
OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models GC.5 - GC.10 - GC.20

GC Container Unit combines three completely independent appliances in one model.

A Termorapid coffee machine for fast production of excellent filter coffee.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Two bain-marie containers for heating and/or keeping warm milk or any other drink.

Each single unit keeps drinks at a constant thermostatically controlled temperature for the time required and operates completely independent from each other unit.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD - Capacity			N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
		Café Coffee	Leche Milk	Té Tea					
003G010	GC. 5	5 l	5 l	5 l	75	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x540 mm	Diámetro de conexión G 3/4 (agua fría) G 3/4 connection (cold water)
003G020	GC. 10	9 l	10 l	10 l	145	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	
003G030	GC. 20	20 l	20 l	20 l	300	10,4 kW	400V 3N ~	1190x550x697 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

PRODUCCIÓN DE VAPOR



Produttori di vapore



mod. VB.

mod. VB.
mod. CVB.

Produttore di vapore



MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN INSTANTÁNEA Y CONTINUA DE VAPOR mod. "VAPORIZER" TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales

Disponibile in los modelos VB.

Gracias al sistema de alimentación directa del agua **Patente Camurri** se obtiene vapor a 140 °C en pocos minutos.

Debido a sus dimensiones reducidas y la sencillez de las conexiones hidráulica y eléctrica puede instalarse en cualquier ambiente donde se necesite emplear vapor.

A pedido puede dotarse con bomba para el uso con depósito independiente de la red de agua.

La variedad de lanzas: larga, corta y de boquilla, permite su empleo en diferentes sectores de trabajo con usos específicos.

En los laboratorios de heladería y confitería para la cocción instantánea y en cualquier momento de cremas, cremas pasteleras, bases de helado, coberturas y salsas.

En los Bares, Restaurantes y Hoteles para calentar bebidas, preparar capuchino o chocolate.

En los laboratorios de gastronomía, charcuterías y distribuidores de alimentos para la cocción y el calentamiento.

En los laboratorios de peleterías para regenerar, limpiar y azular el pelo sin usar sustancias nocivas.

En todas las ocasiones que necesitan vapor instantáneo y continuo para la cocción, el calentamiento y la esterilización.

Además, son indispensables en todas las tareas para la limpieza, la esterilización, la desinfección por calor y la sanitización (autocontrol H.A.C.C.P.)

Indispensable en el sector Turístico-Hotelero, Alimenticio, Sanitario y Restauración Colectiva en general.

Para resolver todas las demandas funcionales, donde la calidad, la higiene, el ahorro de productos para la limpieza, la desinfección, el ahorro de tiempo y de mano de obra, son indispensables.

Construidas completamente de acero inoxidable 18/10.

"VAPORIZER" - INSTANT AND CONTINUOUS STEAM MAKER ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products

Available in model VB.

Camurri direct water supply Vaporizer **Camurri's Patented** produces steam at 140°C in just a few minutes.

Its small size and simple water and electricity supply connections mean it can be installed in any place where steam is required. On request, it can be equipped with a pump for use with a tank, so that the appliance is no longer dependent on the mains water supply.

A variety of long, short or spouted wands means the appliance can be used in different work sectors to accomplish specific tasks. In pastry or ice cream production, it can be used for the instant ad hoc preparation of custard, confectioner's custard, ice cream bases, toppings and sauces.

In Bars, Restaurants and Hotels, for heating beverages, making cappuccino or hot chocolate.

In delicatessens, salami, sausage and general food production, for cooking and heating; in the fur and leather trade for reviving, cleaning and blue-rinsing skins without using toxic substances.

For use wherever instant, continuous steam is required for cooking, heating or sterilising.

Essential in any business involved in cleaning, sterilising or disinfecting with heat including sanitisation (H.A.C.C.P. self-monitoring).

Essential for the Tourist-Hotel, Food, Health and Group Catering sectors in general.

Meets all practical demands where quality, hygiene, savings on cleaning and disinfection products, time and labour are essential.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



Cod. 050V0212S rev.5

CÓDIGO Code	MODELO Model	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
004V041	VB.	3 kW	230V~	240 x 550 x 390 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Produttori di vapore



mod. CVD.



mod. CV.

Produttori di vapore



"CAMURRINO VAP" MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN INSTANTÁNEA DE VAPOR TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales.

Disponible en el modelo CV. - CVD.

La máquina para la producción instantánea de vapor para espumar o calentar: leche para capuchinos, "marocchini", "biciren", chocolate; bebidas calientes, café, café irlandés, punch y para calentar agua para té e infusiones.

Indispensable para todas las ocasiones en que se necesita producir considerables cantidades de capuchinos y bebidas calientes en poco tiempo y basándose en exigencias propias.

Puede ponerse en funcionamiento cuando se necesita con retiro directo desde el recipiente de leche o de otras bebidas. De fácil uso y mantenimiento, no necesita entrada fija de agua, cuenta con un depósito interno de 2 l de agua.

Dadas sus dimensiones reducidas y la simpleza de la conexión eléctrica se puede colocar sobre la barra. Limpieza automática del dosificador de vapor.

Construidas completamente de acero inoxidable 18/10.

"CAMURRINO VAP" INSTANT STEAM MAKER ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in models CV. - CVD.

The Instant Steam Maker produces instantaneous steam for frothing or heating milk for cappuccino, "marocchino" and "bicerin" as well as for making hot chocolate, hot drinks, coffee, Irish coffee and punch.

It also heats water for making tea and herbal infusions.

Essential for any establishment where large quantities of cappuccino or hot drinks are produced in a short time according to demand.

It is ready for use when needed and milk or other beverages are dispensed direct from the container.

Easy to use and maintain. It does not require a fixed water connection and is equipped with an internal 2 litre water tank.

Because of its small size and ease of use it can be placed on any counter top.

The dispenser is cleaned automatically by the steam.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



Cod. 050V0213S rev.4

CÓDIGO Code	MODELO Model	VERSIÓN Version	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	TIEMPO DE CALENTAMIENTO Heating time	PRODUCCIÓN HORARIA Hourly capacity
004V048	CVD	Acero inoxidable Stainless steel 18/10	220x410x390 mm	1,8 kW	230 V ~	2/3 min	110 tazas - cups (125 cc)
004V049	CV	Acero inoxidable Stainless steel 18/10	220x410x390 mm	1,8 kW	230 V ~	2/3 min	110 tazas - cups (125 cc)



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CONTENEDOR A BAÑO DE MARÍA



Contenitori Bagnomaria



mod. BM. 10

Contenitori Bagnomaria



"CONTENEDOR A BAÑO DE MARÍA" mod. BM
CONTENEDORES PARA PREPARAR, CONSERVAR Y SUMINISTRAR
BEBIDAS PARA EL DESAYUNO
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos BM.5 – BM.10 – BM.20 – BM.30 – BM.50

El Baño de María Camurri permite calentar, conservar el calor y suministrar cualquier bebida (particularmente indicado para la leche).

Gracias a este particular sistema de baño de María, la bebida conserva sus propiedades organolépticas inalteradas en el tiempo.

El proceso de calentamiento es muy rápido y la bebida se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self-Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Hospitales – Locales – Públicos en general – Heladerías – Confiterías – Fast-food.

También puede utilizarse como productor de agua caliente.

Puede entregarse en conjunto, en los modelos de una, dos o tres bebidas.

Completamente fabricado de acero inox 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BM
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

CÓDIGO Code	MODELO Model	PRODUCCIÓN Production	N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
005BM010	BM.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm	Diámetro de conexión G 3/4 G 3/4 connection
005BM020	BM.10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	346x440x576 mm	
005BM030	BM.20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	447x540x643 mm	
005BM040	BM.30	30 l	150	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x614 mm	
005BM050	BM.50	47,5 l	237	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x825 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori Bagnomaria



mod. BMD. 10

Contenitori Bagnomaria



"CONTENEDOR A BAÑO DE MARÍA mod. BMD"
CONTENEDORES PARA PREPARAR, CONSERVAR Y SUMINISTRAR
BEBIDAS PARA EL DESAYUNO
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos BMD.5* – BMD.10 – BMD.20 – BMD.50*

El Baño de María Camurri permite calentar, conservar el calor y suministrar cualquier bebida (particularmente indicado para la leche). Gracias a este particular sistema de baño de María, la bebida conserva sus propiedades organolépticas inalteradas en el tiempo. El proceso de calentamiento es muy rápido y la bebida se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática. En el modelo BMD se unen en un único modelo dos equipos completamente independientes entre sí, con la posibilidad de hacerlos funcionar de manera individual o conjunta.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales - Hoteles - Restaurantes - Self-Services - Comedores - Colegios - Escuelas - Internados - Hospitales - Locales Públicos en general - Confeiterías - Fast-food.

También puede utilizarse como productor de agua caliente.

Puede entregarse en los modelos de una, dos o tres bebidas.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BMD
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models BMD.5* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50*

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

The BMD model combines in only one machine, two appliances which are completely independent and can be used either singly or together.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Confectioner's shops – Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

CÓDIGO Code	MODELO Model	PRODUCCIÓN Production	N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
005BM060	BMD.5	10 l	50	1,8 kW	230V ~	460x390x513 mm	Diámetro de conexión G 3/4 G 3/4 connection
005BM070	BMD.10	20 l	100	3 kW	230V ~	740x460x630 mm	
005BM080	BMD.20	40 l	200	4,8 kW	400V 3N ~	892x610x672 mm	
005BM090	BMD.50	95 l	474	9,6 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

*Base que no corresponde a la foto. * Not shown in photo.

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Contenitori Bagnomaria



mod. BMT. 20

Contenitori Bagnomaria



"CONTENEDOR A BAÑO DE MARÍA" mod. BMT
CONTENEDORES PARA PREPARAR, CONSERVAR Y SUMINISTRAR
BEBIDAS PARA EL DESAYUNO
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos BMT.5* - BMT.10 - BMT.20

El Baño de María Camurri permite calentar, conservar el calor y suministrar cualquier bebida (particularmente indicado para la leche).

Gracias a este particular sistema de baño de María, la bebida conserva sus propiedades organolépticas inalteradas en el tiempo.

El proceso de calentamiento es muy rápido y la bebida se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática.

En el modelo BMT se unen en un único modelo tres equipos completamente independientes entre sí con la posibilidad de hacerlos funcionar de manera individual o conjunta.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales - Hoteles - Restaurantes - Self-Services - Comedores - Colegios - Escuelas - Internados - Hospitales - Locales Públicos en general - Confiterías - Fast-food.

También puede utilizarse como productor de agua caliente.

Puede entregarse en los modelos de una, dos o tres bebidas.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BMT
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models BMT.5* - BMT.10 - BMT.20

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and distribute any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

The BMT model combines in only one machine, three appliances which are completely independent and can be used either singly or together.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Confectioner's shops – Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



Cod. 050V01405 rev.12

CÓDIGO Code	MODELO Model	PRODUCCIÓN Production	N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
005BM100	BMT.5	15 l	75	2,7 kW	230V ~	700x390x513 mm	Diámetro de conexión G 3/4
005BM110	BMT.10	30 l	150	4,5 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	G 3/4 connection
005BM120	BMT.20	60 l	300	7,2 kW	400V 3N ~	1190x590x672 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

*Base que no corresponde a la foto. * Not shown in photo.

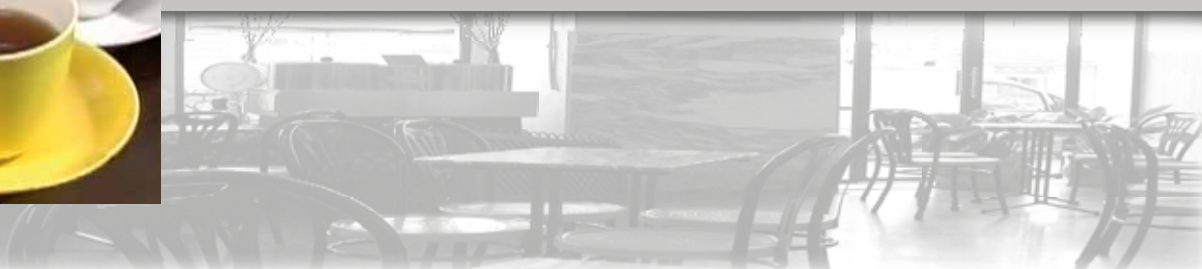
Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE



Produttori di acqua calda



mod. HWU.10

Produttori di acqua calda



"MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE Mod. HWU" MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN EN CICLO CONTINUO DE AGUA CALIENTE TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL

Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50

La máquina para la producción de agua caliente Camurri permite producir en ciclo continuo agua caliente a 90° aproximadamente para la preparación de té, infusiones y preparados solubles. Cuenta con resistencia y termostato para la regulación de la temperatura y con grifo de suministro. Fácil de usar, puede utilizarse para el suministro directo del agua caliente.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo y de personal son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Hospitales – Locales Públicos en general – Heladerías – Confiterías – Fast-food.

Completamente fabricada de acero inoxidable 18/10.
Funcionamiento automático.

"HOT WATER URN" CONTINUOUS PRODUCTION OF HOT WATER ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in models HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50

Camurri hot water urn is perfect for a continuous supply of hot water at about 90°C for making tea, herbal infusions and other soluble drinks.

It comes with a heating element, thermostat and dispensing tap.

Easy to use. Hot water can be dispensed directly.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.



CÓDIGO Code	MODELO Model	Tiempo de calentamiento* Heating time	Tiempo de producción de Agua Caliente* Hot Water production time*	Capacidad de suministro Maximum water delivery rate	Potencia absorbida Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
005BM500	HWU.10	30 min.	2 min/l	7,7 l	2,4 kW	230V ~	336x440x576 mm	Diámetro de conexión G 3/4 G 3/4 connection
005BM510	HWU.20	30 min.	2 min/l	16 l	4,8 kW	400V 3N ~	390x560x643 mm	
005BM520	HWU.30	20 min.	30 sec/l	22 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x673 mm	
005BM540	HWU.50	35 min.	30 sec/l	55 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x873 mm	

* Con entrada de agua fría. * With cold water supply

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

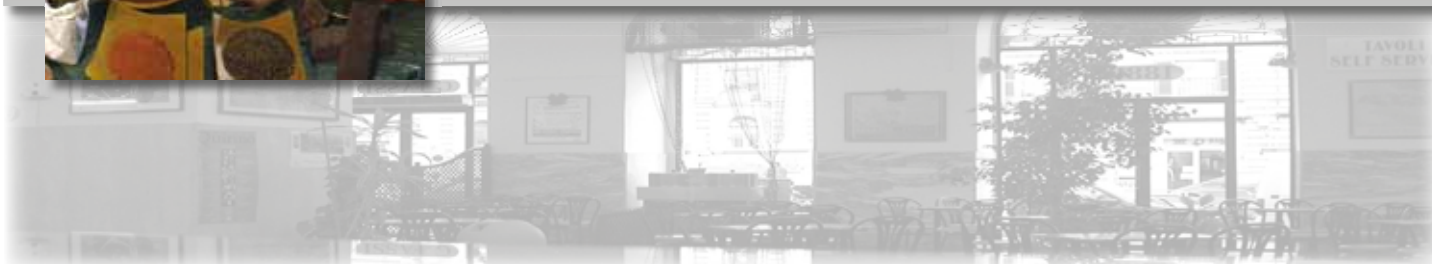


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA



Ciocolatiere Bagnomaria Inox



mod. CC.5

Ciocolatiere Bagnomaria Inox



"CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA" mod. CC.
MÁQUINAS PARA PREPARAR, COCER Y SUMINISTRAR UN ÓPTIMO CHOCOLATE
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos CC.5 – CC.10 – CC.20

La **Chocolatera Camurri** permite preparar, cocer y suministrar un óptimo chocolate en poco tiempo y sin necesidad de la atención de un operador. El gusto se realza y se conserva perfectamente en el tiempo gracias a nuestro sistema de baño de maría y al mezclador específico para disolver y mantener la homogeneidad del chocolate, que se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática.

La chocolatera también es ideal para las coberturas para preparar cremas, licores de huevo (vov), crema pastelera. Puede equiparse con un dispositivo especial de ICED TEA **"Patente CAMURRI"**, para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento. Para preparar y conservar té, café frío u otras bebidas.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Bares, Heladerías, Confiterías, Hoteles, Restaurantes, Fast-Food y Locales Públicos en general.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Equipada con mezclador.

Disponible en la versión inox, dorada 24 KT y sublimada.



"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER" Mod. CC.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.5 - CC.10 - CC.20

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special **Camurri patented ICED TEA** unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



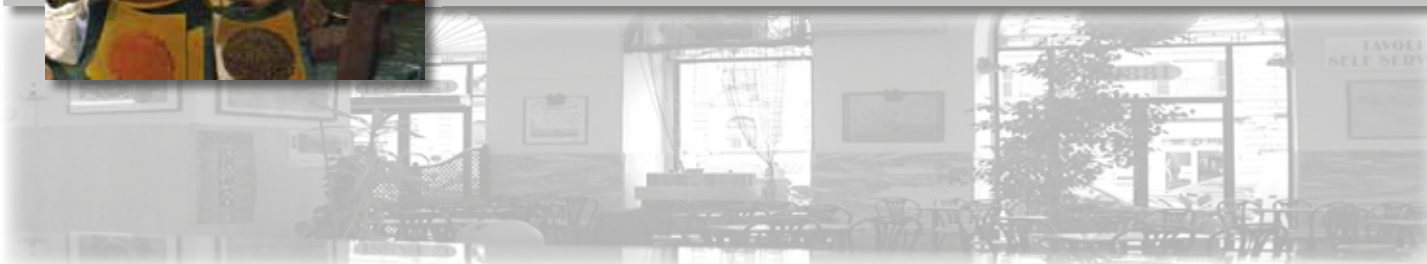
CÓDIGO Code	MODELO Model	N. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
		200 cc				
006CC010	CC. 5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm	Diámetro de conexión G 3/4 G 3/4 connection
006CC020	CC. 10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm	
006CC030	CC. 20	100	1,85 kW	230V ~	447x540x668 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



mod. CC.D.5

Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



"CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA" Mod. CC.D.
MÁQUINAS PARA PREPARAR, COCER Y SUMINISTRAR UN ÓPTIMO CHOCOLATE
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos CC.D.5 – CC.D.10 – CC.D.20

La **Chocolatera Camurri**, en su versión dorada para satisfacer a la clientela más exigente, permite preparar, cocer y suministrar un óptimo chocolate en poco tiempo y sin necesidad de la atención de un operador. El gusto se realza y se conserva perfectamente en el tiempo gracias a nuestro sistema de baño de maría y al mezclador específico para disolver y mantener la homogeneidad del chocolate, que se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática.

La chocolatera también es ideal para las coberturas para preparar cremas, licores de huevo (vov), crema pastelera. Puede equiparse con un dispositivo especial de ICED TEA "**Patente CAMURRI**", para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento. Para preparar y conservar té, café frío u otras bebidas.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Bares, Heladerías, Confiterías, Hoteles, Restaurantes, Fast-Food y Locales Públicos en general.

Fabricadas completamente de acero inox 18/10, sometida a un tratamiento especial electroquímico con un baño de oro 24 Kt.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Equipada con mezclador.

Disponible en la versión inox, dorada 24 KT y sublimada.



"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER" Mod. CC.D.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.D.5 - CC.D.10 - CC.D.20

The gold-plated version of Camurri chocolate maker is for the most discerning customers. It makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is also maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special **Camurri patented ICED TEA** unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.

CÓDIGO Code	MODELO Model	Nº. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
		200 cc				
006CC011D	CC.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	Diámetro de conexión G 3/4 G 3/4 connection
006CC021D	CC.D.10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x596 mm	
006CC031D	CC.D.20	100	1,85 kW	230V ~	447x540x665 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Ciocolatiera Bagnomaria Special



mod. CC.SP.5

Ciocolatiera Bagnomaria Special

"CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA" Mod. CC.SP.
MÁQUINAS PARA PREPARAR, COCER Y SUMINISTRAR UN ÓPTIMO CHOCOLATE
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo CC.SP.5

La **Chocolatera Camurri**, en su versión sublimada para satisfacer a la clientela más exigente, permite preparar, cocer y suministrar un óptimo chocolate en poco tiempo y sin necesidad de la atención de un operador. El gusto se realza y se conserva perfectamente en el tiempo gracias a nuestro sistema de baño de maría y al mezclador específico para disolver y mantener la homogeneidad del chocolate, que se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática.

La chocolatera también es ideal para las coberturas para preparar cremas, licores de huevo (vov), crema pastelera. Puede dotarse con un dispositivo especial de ICED TEA "**Patente CAMURRI**", para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento. Para preparar y conservar té, café frío u otras bebidas.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables**.

Para Bares, Heladerías, Confeiterías, Hoteles, Restaurantes, Fast-Food y Locales Públicos en general.

Fabricadas completamente de acero inox 18/10 sometida a un tratamiento especial electroquímico con un baño de oro 24 Kt y sublimada.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Equipada con mezclador.

Disponible en la versión inox, dorada 24 KT y sublimada.

"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER " Mod. CC.SP.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model CC.SP.5

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special **Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.**

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general. Manufactured entirely in 18/10 stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath and decorated versions.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



Cod. 050V01925 rev.5

CÓDIGO Code	MODELO Model	Nº. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTACIÓN DE AGUA Water supply
006CC011SP	CC.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	Diámetro de conexión G 3/4 G 3/4 connection



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

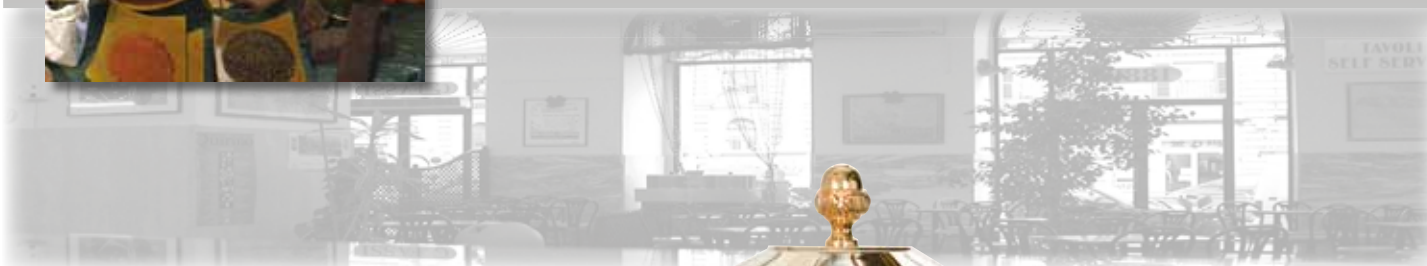
Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA FONTANA



Ciocolatiere Bagnomaria Fontana



cod. 012A089



cod. 012A330



mod. CC.F.D.5

Ciocolatiere Bagnomaria Fontana

"CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA FONTANA Mod. CC.F."
MÁQUINAS PARA PREPARAR, COCER Y SUMINISTRAR UN ÓPTIMO CHOCOLATE
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales

Disponible en los modelos CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5

La **Chocolatera Camurri Fontana** permite preparar, cocer y suministrar un óptimo chocolate en poco tiempo y sin necesidad de la atención de un operador.

Con el módulo especial de fuente permite recrear el efecto escénico de la caída del chocolate.

El gusto se realiza y se conserva perfectamente en el tiempo gracias a nuestro sistema de baño de maría y al mezclador específico para disolver y mantener la homogeneidad del chocolate. El chocolate se mantiene a temperatura constante mediante la regulación termostática.

La chocolatera también es ideal para las coberturas para preparar cremas, licores de huevo (vov), crema pastelera.

Puede equiparse con un dispositivo especial de ICED TEA "**Patente CAMURRI**", para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento. Para preparar y conservar chocolate, té, café frío u otras bebidas.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Bares, Heladerías, Confiterías, Hoteles, Restaurantes, Fast-Food y Locales Públicos en general.

Fabricadas completamente de acero inox 18/10, disponibles en versión de acero inox con acabado tipo espejo, en versión dorada, mediante tratamiento electroquímico con un baño de oro 24Kt y/o sublimada.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Equipada con mezclador y aplicación de fuente.

"BAIN-MARIE FOUNTAIN CHOCOLATE MAKER" Model CC.F.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5

Camurri Fountain Chocolate Maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations.

It offers the pleasure of seeing a cascade of chocolate.

The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is also maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special **Camurri patented ICED TEA** unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced chocolate, iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels – Restaurants – Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in stainless steel 18/10, also available in: mirror finish stainless steel, stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath and decorated versions.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer and fountain feature.

CÓDIGO Code	MODELO Model	N. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	FRECUENCIA Frequency	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)
		200 cc				
006CC015	CC.F.5	25	0,9 kW	50-60 Hz	230V ~	296x390x870 mm
006CC016D	CC.F.D.5	25	0,9 kW	50-60 Hz	230V ~	296x390x870 mm
006CC016SP	CC.F.SP.5	25	0,9 kW	50-60 Hz	230V ~	296x390x870 mm

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

CONTENEDORES TÉRMICOS CONTENEDORES TÉRMICOS CON RESISTENCIA



Contenitori termici

Contenitori termici con resistenza



mod. CT. 10



mod. CTR. 10

Contenitori termici

Contenitori termici con resistenza



"CONTENEDORES TÉRMICOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS CON RESISTENCIA Mod. CT e CTR" CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LAS BEBIDAS TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales

Disponibile in los modelos sin resistencia mod. CT.5 – CT.10 – CT.20 – CT.30 – CT.50

Disponibile in los modelos con resistencia mod. CTR.5 – CTR.10 – CTR.20 – CTR.30 – CTR.50

Los **Contenedores Térmicos Camurri** permiten conservar la temperatura de las bebidas, con paredes aislantes, que funcionan como termos comunes.

Por lo tanto, sólo es necesario verter la bebida caliente o fría y su temperatura se conserva con una variación de sólo 4/5° por hora. Simples y prácticos, son indispensables para el suministro de bebidas.

En la versión con resistencia están dotados de resistencia en seco y regulador automático de la temperatura.

Pueden equiparse con un dispositivo especial de ICED TEA "**Patente CAMURRI**", para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento, y con una base apropiada para utilizarlos en conjunto con dos o tres contenedores.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde la **calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo y de personal son indispensables**.

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes - Self Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios - Escuelas – Internados – Hospitales - Locales Públicos en general – Heladerías – Confiterías - Fast-food.

Completamente fabricados de acero inox. 18/10.



"VACUUM CONTAINERS AND VACUUM CONTAINERS WITH RESISTOR MODELS CT AND CTR" CONTAINER TO KEEP DRINKS AT A CONSTANT TEMPERATURE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE. Use of fresh and natural products.

Models CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50 available without resistor

Models CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50 available with resistor

Camurri Vacuum Container keeps drinks at a constant temperature. Its insulated walls function like a normal vacuum flask.

So, when hot or cold drinks are poured in, their temperature is maintained with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and easy to use. Perfect for drink dispensing.

The models with resistor are equipped with a heating element and a thermostat for temperature regulation.

They can come with a special **Camurri's Patented ICED TEA** device for keeping beverages chilled without extra operating costs and with a special base for using two or three containers together.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**.

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



CÓDIGO Code	MODELO Model	Capacidad Capacity	N. de Tazas No. of cups 200 cc	DIMENSIONES (LxPxX) Dimension (WxDxH)
007CT010	CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
007CT020	CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
007CT030	CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm
007CT040	CT. 30	30 l	150	470x530x570 mm
007CT050	CT. 50	47,5 l	237	470x530x650 mm

CÓDIGO Code	MODELO Model	Capacidad Capacity	N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxX) Dimension (WxDxH)
008CR010	CTR. 5	5 l	25	0,5 kW	230V ~	203x390x442 mm
008CR020	CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x440x548 mm
008CR030	CTR. 20	20 l	100	2 kW	230V ~	346x540x548 mm
008CR040	CTR. 30	30 l	150	2 kW	230V ~	470x590x570 mm
008CR050	CTR. 50	47,5 l	237	2 kW	230V ~	470x590x650 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CARROS Y MESAS



Carrelli armadio contenitori termici



mod. CATT. 20



mod. CATT. 20



mod. CA.

Carrelli armadio contenitori termici



"CARROS ARMARIO CONTENEDORES TÉRMICOS" PARA EL SUMINISTRO DE BEBIDAS TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo sin contenedores mod. CA

Disponible en los modelos sin resistencia mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Disponible en los modelos con resistencia mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

Los Carros Armario Camurri son indispensables para el suministro de bebidas calientes en pasillos o en salas. Los carros armario se cierran con puertas batientes. Dotados de contenedores térmicos con camisa de aire para conservar la temperatura de las bebidas, con una variación de temperatura de sólo 4/5° por hora, fijados mediante un práctico sistema de acoplamiento a bayoneta. Prácticos y funcionales.

Dotados de dos 2 alojamientos de servicio equipados para contener 6 cestas deslizables sobre guías telescópicas.

Dotados de 4 ruedas de acero inoxidable y goma, una con freno.

A pedido, los contenedores pueden dotarse con resistencia para calentar y conservar calientes las bebidas, con regulación termostática de la temperatura.

Se entregan también en la versión sin contenedores térmicos mod. CA con posibilidad de utilizarlos con cualquiera de nuestros equipos.

Indispensables para Hospitales, Locales Públicos en general, Hoteles, Self Service y Comedores.

Completamente fabricados de acero inox. 18/10.



"TROLLEY CABINETS VACUUM CONTAINERS" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in model without container mod. CA

Available in model without resistor mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Available in model with resistor mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

Camurri trolley cabinets are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The trolley cabinets have vertical doors and come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour. Practical and functional.

They come with two service shelves holding 6 baskets on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CA is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

**A PEDIDO SE PUEDEN ENTREGAR CARROS CON MEDIDAS Y COMBINACIONES PERSONALIZADAS.
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.**



CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)
011CA010	CA.	/	/	/	/	1400x800x960 mm
009CAT060	CATT. 5	15 l	75	/	/	1400x800x1330 mm
009CAT010	CATT. 10	30 l	150	/	/	1400x800x1430 mm
009CAT030	CATT. 20	60 l	300	/	/	1400x800x1430 mm
010CAR060	CART. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1400x800x1330 mm
010CAR010	CART. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1400x800x1430 mm
010CAR030	CART. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1400x800x1430 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli armadio kompact



mod. CA.K.



mod. CATTK.5



mod. CATTK.5

Carrelli armadio kompact



"CARROS CONTENEDORES TÉRMICOS KOMPACT" PARA EL SUMINISTRO DE BEBIDAS TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo sin contenedores mod. CA.K.

Disponible en los modelos sin resistencia mod. CATTK.5 - CATTK.10

Disponible en los modelos con resistencia mod. CARTK.5 - CARTK.10

Los Carros Armario Camurri son indispensables para el suministro de bebidas calientes en pasillos o en salas. Los carros armario se cierran con puertas batientes. Dotados de contenedores térmicos con camisa de aire para conservar la temperatura de las bebidas, con una variación de temperatura de sólo 4/5° por hora, fijados mediante un práctico sistema de acoplamiento a bayoneta.

Prácticos y funcionales.

Dotados de dos alojamientos de servicio equipados para contener 3 cestas y 3 cajones deslizables sobre guías telescópicas.

Dotados de 4 ruedas de acero inoxidable y goma, una con freno.

A pedido, los contenedores pueden dotarse con resistencia para calentar y conservar calientes las bebidas, con regulación termostática de la temperatura.

Se suministran también en la versión sin contenedores térmicos mod. CA.K. con posibilidad de utilizarlos con cualquiera de nuestros equipos.

Indispensables para Hospitales, Locales Públicos en general, Hoteles, Self Service y Comedores.

En esta versión, los contenedores colocados en el carro son los de la línea tropical.

Completamente fabricados de acero inox. 18/10.

"KOMPACT TROLLEYS VACUUM CONTAINER" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CA.K available without container.

Models CATTK.5 - CATTK.10 available without resistor

Models CARTK.5 - CARTK. 10 available with resistor

Camurri trolley cabinets are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The trolley cabinets have vertical doors and come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour. Practical and functional.

They come with two service shelves holding 3 baskets and 3 drawers on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CA.K is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Containers on the trolleys in this version are from the tropical line.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

A PEDIDO SE PUEDEN ENTREGAR CARROS CON MEDIDAS Y COMBINACIONES PERSONALIZADAS.
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
011CA012	CA.K.	/	/	/	/	1000x620x950 mm
009CAT065	CATTK. 5	15 l	75	/	/	1000x620x1270 mm
009CAT015	CATTK. 10	30 l	150	/	/	1000x620x1380 mm
010CAR065	CARTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1000x620x1270 mm
010CAR015	CARTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1000x620x1380 mm

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Carrelli open



mod. CO.



mod. CORT.10



mod. CORT.10

Carrelli open



"CARROS CONTENEDORES TÉRMICOS OPEN" PARA EL SUMINISTRO DE BEBIDAS TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL

Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo sin contenedores mod. CO

Disponible en los modelos sin resistencia mod. COTT.5 - COTT.10 - COTT. 20

Disponible en los modelos con resistencia mod. CORT.5 - CORT.10 - CORT.20

Los Carros Open Camurri son indispensables para el suministro de bebidas calientes en pasillos o en salas. Los carros Open están dotados de contenedores térmicos con camisa de aire para conservar la temperatura de las bebidas, con una variación de temperatura de sólo 4/5° por hora, fijados mediante un práctico sistema de acoplamiento a bayoneta.

Prácticos y funcionales.

Dotados de dos alojamientos de servicio equipados para contener 3 cestas y 3 cubetas Gastronorm deslizables sobre guías telescópicas.

Dotados de 4 ruedas de acero inoxidable y goma, una con freno.

A pedido, los contenedores pueden dotarse con resistencia para calentar y conservar calientes las bebidas, con regulación termostática de la temperatura.

Se entregan también en la versión sin contenedores térmicos mod. CO. con posibilidad de utilizarlos con cualquiera de nuestros equipos.

Indispensables para Hospitales, Locales Públicos en general, Hoteles, Self Service y Comedores.

Completamente fabricados de acero inox. 18/10.



"OPEN TROLLEYS VACUUM CONTAINERS"

FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE

Use of fresh and natural products.

Model CO available without container

Models COTT.5 - COTT.10 - COTT.20 available without resistor

Models CORT.5 - CORT. 10 - CORT.20 available with resistor

Camurri Open Trolleys are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The Open Trolleys come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 3 baskets and 3 Gastronorm trays on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CO is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



A PEDIDO SE PUEDEN ENTREGAR CARROS CON MEDIDAS Y COMBINACIONES PERSONALIZADAS.
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
011CO010	CO.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT100	COTT. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT110	COTT. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
009CAT120	COTT. 20	60 l	300	/	/	1217x566x1370 mm
010CAR100	CORT. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR110	CORT. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm
010CAR120	CORT. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1217x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli open kompact



mod. CO.K.



mod. CORTK. 5



mod. CORTK. 5

Carrelli open kompact



"CARROS CONTENEDORES TÉRMICOS KOMPACT" PARA EL SUMINISTRO DE BEBIDAS TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales

Disponible en el modelo sin contenedores mod. CO.K.

Disponible en los modelos sin resistencia mod. COTTK.5 – COTTK.10

Disponible en los modelos con resistencia mod. CORTK.5 – CORTK.10

Los Carros Open Compact son indispensables para el suministro de bebidas calientes en pasillos o en salas. Los carros Open están dotados de contenedores térmicos con camisa de aire para conservar la temperatura de las bebidas, con una variación de temperatura de sólo 4/5° por hora, fijados mediante un práctico sistema de acoplamiento a bayoneta.

Prácticos y funcionales.

Dotados de dos alojamientos de servicio equipados para contener 1 cesta con extensión y 1 cubeta Gastronorm deslizable sobre guías telescópicas.

Dotados de 4 ruedas de acero inoxidable y goma, una con freno.

A pedido, los contenedores pueden dotarse con resistencia mod. CORTK. para calentar y conservar calientes las bebidas, con regulación termostática de la temperatura.

Se suministran también en la versión sin contenedores térmicos mod. CO.K. con posibilidad de utilizarlos con cualquiera de nuestros equipos.

Indispensables para hospitales, locales públicos en general, hostales, self-service (autoservicios) y comedores.

En esta versión, los contenedores colocados en el carro son los de la línea tropical.

Completamente fabricados de acero inox. 18/10.



"OPEN KOMPACT TROLLEYS VACUUM CONTAINERS" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CO.K available without container

Models COTTK.5 – COTTK.10 available without resistor

Models CORTK.5 – CORTK.10 available with resistor

Camurri Open Kompact Trolleys are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The Open Trolleys come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 1 raised basket and 1 Gastronorm tray on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request CORTK. models can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CO.K. is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Containers on the trolleys in this version are from the tropical line.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

A PEDIDO SE PUEDEN ENTREGAR CARROS CON MEDIDAS Y COMBINACIONES PERSONALIZADAS.
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
011CO012	CO.K.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT105	COTTK. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT115	COTTK. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
010CAR105	CORTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR115	CORTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm



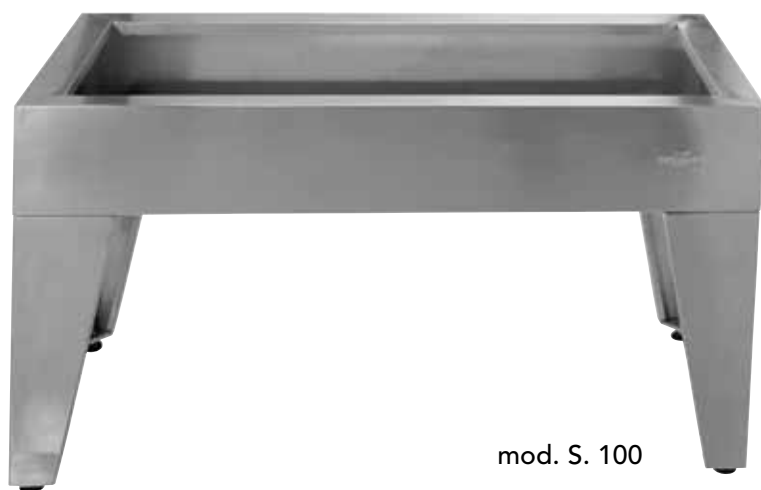
COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V01865 rev.2

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Tavoli e Supporti



mod. S. 100



mod. S. 30

Tavoli e Supporti



"MESAS Y SOPORTES INOXIDABLES"

Disponibile en los modelos mod. S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

Los Soportes Camurri son ideales para los equipos Camurri.
Fabricados en diferentes modelos y medidas.

A pedido pueden suministrarse carros y soportes de todo tipo y medida para todos los equipos de nuestra fabricación.

Indispensables para hospitales, locales públicos en general, hostales, self-service (autoservicios) y comedores.

Fabricados en estructura tubular robusta soldada completamente de acero inoxidable 18/10.

A PEDIDO PODEMOS SUMINISTRAR CARROS CON MEDIDAS Y COMBINACIONES PERSONALIZADAS.



"STAINLESS STEEL TABLES UND SUPPORTS"

Available in models S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

Camurri tables and supports are ideal for Camurri appliances.

Available in various models and dimensions.

On special request, customised trolleys and tables can be supplied for all our units.

Indispensable for hospitals, catering services in general, hotels, self service and canteens.

Manufactured entirely in robust welded tubular 18/10 stainless steel.



ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

CÓDIGO Code	MODELO Model	DIMENSIONES (LxPxA) Dimension (WxDxH)
011SUP010	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.10	452 x 452 x 685 mm
011SUP020	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.20	557 x 557 x 685 mm
011SUP026	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.30	622 x 557 x 685 mm
011SUP041	ABSTELLTISCHCHEN mod. SO.	992 x 566 x 681 mm
011SUP050	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.100	1020 x 502 x 529 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

LINEA TROPICAL

Contenitori Bagnomaria



Linea Tropical



mod. LTBM. 5

Contenitori Bagnomaria

Linea Tropical



"CONTENEDOR A BAÑO DE MARÍA LÍNEA TROPICAL"
PARA PREPARAR, CONSERVAR Y SUMINISTRAR BEBIDAS PARA EL DESAYUNO
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales.

Disponible en los modelos LT.BM.5 - LT. BM.10 - LT. BM.20

Tropical, línea económica creada para satisfacer la necesidad de un precio reducido sin por ello renunciar a la calidad y a la estética.

El Baño de María Camurri permite calentar, conservar el calor y suministrar cualquier bebida (particularmente indicado para la leche). Gracias a este particular sistema de baño de María, la bebida conserva sus propiedades organolépticas inalteradas en el tiempo. El proceso de calentamiento es muy rápido y la bebida se conserva a temperatura constante mediante regulación termostática. Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo y de personal son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes - Self-Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios - Escuelas – Internados – Hospitales - Locales Públicos en general – Heladerías – Confiterías - Fast-food.

Puede ser utilizado como un termo común: se conserva la temperatura de la bebida con una variación de sólo 4/5° C por hora. También puede utilizarse como productor de agua caliente.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Con caldera fija.



"TROPICAL LINE BAIN-MARIE CONTAINER"

APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE

Use of fresh and natural products.

Available in models LT.BM.5 - LT.BM.10 - LT.BM.20

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

It can be used as a normal thermos flask to keep drinks at a temperature which varies by only 4/5° per hour.

It can also be used as a hot water urn.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

With fixed boiler.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
E005BM010	LT.BM.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm
E005BM020	LT.BM.10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	346x440x576 mm
E005BM030	LT.BM.20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	447x540x643 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Produttori di acqua calda



Linea Tropical



mod. LT HWU 20

Produttori di acqua calda

Linea Tropical



"MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE LÍNEA TROPICAL"
PARA LA PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales.

Disponible en los modelos LT.HWU.5 - LT.HWU.10 - LT. HWU.20.

Tropical, línea económica creada para satisfacer la necesidad de un precio moderado sin renunciar a la calidad y a la estética.

La máquina para la producción de agua caliente Camurri permite producir agua caliente a 90° aproximadamente para la preparación de té, infusiones y preparados solubles. Cuenta con resistencia y termostato para la regulación de la temperatura y con grifo de suministro. Fácil de usar, puede utilizarse para el suministro directo de agua caliente. Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo y de personal son indispensables.** Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self-Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios - Escuelas – Internados – Hospitales – Locales Públicos en general – Heladerías – Confiterías - Fast-food.

Completamente fabricada de acero inoxidable 18/10.
Alimentación de agua manual.



"TROPICAL LINE HOT WATER URN"
APPLIANCE FOR HOT WATER PRODUCTION
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models LT.HWU. 5 - LT.HWU.10 - LT. HWU.20.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri hot water urn is perfect for heating water to about 90°C for making tea, herbal infusions and other soluble drinks.

It comes with a heating element, thermostat and dispensing tap.

Easy to use. Hot water can be dispensed directly.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where *quality, quantity, saving of time, of work are indispensable.*

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Manual charge of water.



Cod. 050V02035 rev.4

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Tiempo de calentamiento* Heating time	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)
E005BM499	LT.HWU.5	7 l	50 min.	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm
E005BM500	LT.HWU.10	14 l	60 min.	1,5 kW	230V ~	248x440x545 mm
E005BM510	LT.HWU.20	31,5 l	70 min.	2,4 kW	230V ~	346x540x585 mm



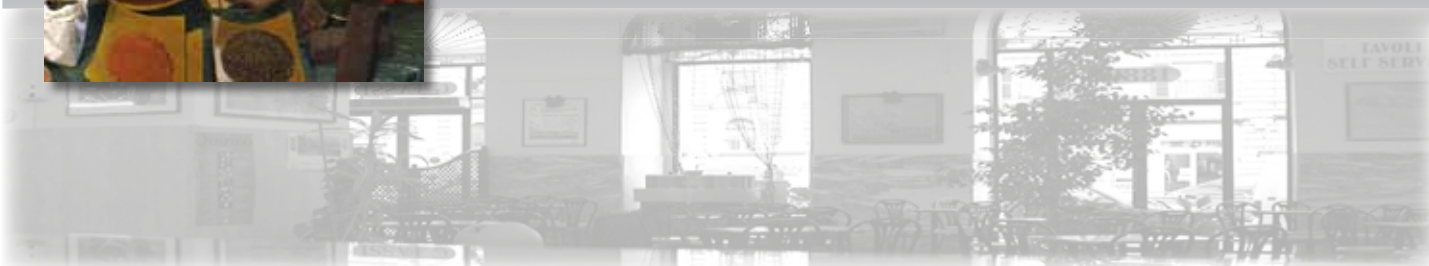
Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Ciocolatiere Bagnomaria



Linea Tropical



mod. LTCC. 5

Ciocolatiere Bagnomaria Linea Tropical



"CHOCOLATERA A BAÑO DE MARÍA LÍNEA TROPICAL"
MÁQUINAS PARA PREPARAR, COCER Y SUMINISTRAR UN ÓPTIMO CHOCOLATE
TRADICIÓN ITALIANA – GUSTO INTERNACIONAL
Uso de productos frescos y naturales.

Disponible en los modelos LT.CC.5 - LT.CC.10 - LT.CC.20

Tropical, línea económica creada para satisfacer la necesidad de un precio reducido sin por ello renunciar a la calidad y a la estética.

La **Chocolatera Camurri** permite preparar, cocer y suministrar un óptimo chocolate en poco tiempo y sin necesidad de la atención de un operador. El gusto se realiza y se conserva perfectamente en el tiempo **gracias a nuestro sistema de baño de maría** y al mezclador específico para disolver y mantener la homogeneidad del chocolate. El chocolate se mantiene a temperatura constante mediante la regulación termostática.

La chocolatera también es ideal para las coberturas para preparar cremas, licores de huevo (vov), crema pastelera. Puede dotarse con un dispositivo especial de ICED TEA **"Patente CAMURRI"**, para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento. Para preparar y conservar té, café frío u otras bebidas.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Bares, Heladerías, Confiterías, Hoteles, Restaurantes, Fast-Food y Locales Públicos en general.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.

Equipada con mezclador.



"TROPICAL LINE BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER"
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models LT.CC.5 - LT.CC.10 - LT.CC.20

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our **bain-marie system** and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

*The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard. It can be equipped with a special **Camurri's patented ICED TEA** unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.*

*To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.***

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.



CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de TAZAS No. of cups	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
			200 cc			
E006CC010	LT.CC.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm
E006CC020	LT.CC.10	10 l	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm
E006CC030	LT.CC.20	20 l	100	1,85 kW	230V ~	447x540x668 mm

Cod. 050V02015 rev.4



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



Linea Tropical



mod. LT.CT.5



mod. LT.CTR.5

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza Linea Tropical



"CONTENEDORES TÉRMICOS LÍNEA TROPICAL" PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LAS BEBIDAS TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL Uso de productos frescos y naturales.

Disponible en los modelos sin resistencia mod. LT.CT.5 - LT.CT.10 - LT.CT.20.

Disponible en los modelos con resistencia mod. LT.CTR.5 - LT.CTR.10 - LT.CTR.20.

Tropical, línea económica creada para satisfacer la necesidad de un precio reducido sin por ello renunciar a la calidad y a la estética.

Los **Contenedores Térmicos Camurri** permiten conservar la temperatura de las bebidas, con camisa de aire, que funcionan como termos comunes.

Por lo tanto, sólo es necesario verter la bebida caliente o fría y su temperatura se conserva con una variación de sólo 4/5° por hora.

Simples y prácticos, son indispensables para el suministro de bebidas.

En la **versión con resistencia** están dotados de resistencia en seco y regulador automático de la temperatura.

Pueden equiparse con un dispositivo especial de ICED TEA "**Patente CAMURRI**", para enfriar las bebidas sin costes de funcionamiento, y con una base apropiada para utilizarlos en conjunto con dos o tres contenedores.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo y de personal son indispensables**.

Para Hostales - Hoteles - Restaurantes - Self-Service (Autoservicios) - Comedores - Colegios - Escuelas - Internados - Hospitales - Locales Públicos en general - Heladerías - Confiterías - Fast-food.

Completamente fabricados de acero inox. 18/10.



"TROPICAL LINE VACUUM CONTAINERS"

APPLIANCES TO KEEP DRINKS AT A CONSTANT TEMPERATURE. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Models LT.CT.5 - LT.CT.10 - LT.CT.20 available without resistor.

Models LT.CTR.5 - LT.CTR.10 - LT.CTR.20 available with resistor.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri Vacuum Container keeps drinks at a constant temperature. Its insulated walls function like a normal vacuum flask. So, when hot or cold drinks are poured in, their temperature is maintained with a variation of only 4/5° per hour. Practical and easy to use. Perfect for drink dispensing.

The models with resistor are equipped with a heating element and a thermostat for temperature regulation.

They can come with a special **Camurri's Patented ICED TEA** device for keeping beverages chilled without extra operating costs and with a special base for using two or three containers together.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**.

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 200 cc	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
E007CT010	LT.CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
E007CT020	LT.CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
E007CT030	LT.CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm

CÓDIGO Code	MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	N. de Tazas No. of cups 200 cc	POTENCIA ABSORBIDA Power absorption	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage	DIMENSIONES (LxPxH) Dimension (WxDxH)
E008CR010	LT.CTR. 5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	203x368x442 mm
E008CR020	LT.CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x413x548 mm
E008CR030	LT.CTR. 20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	346x511x548 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V02025 rev.4

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

International coffee machine ICM



Linea Tropical



mod. ICM. CTR. 10

International coffee machine ICM

Linea Tropical



"INTERNATIONAL COFFEE MACHINE"

MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y SUMINISTRO DE CAFÉ DE FILTRO

TRADICIÓN ITALIANA - GUSTO INTERNACIONAL

Uso de productos frescos y naturales.

Disponible en el modelo sin resistencia mod. ICM.CT.10 – ICM.CT.20.

Disponible en el modelo con resistencia mod. ICM.CTR.10 – ICM.CTR.20.

Tropical, línea económica creada para satisfacer la necesidad de un precio moderado sin renunciar a la calidad y a la estética. La máquina para el café Camurri ICM, creada gracias a la búsqueda constante de un producto que debe ser cada vez más innovador, práctico y fiable, es un equipo con especificaciones internacionales que también responde a las más diversas exigencias manteniendo un producto de alta calidad, gracias al particular sistema de filtrado lento **Patente Camurri**, que pone de manifiesto la valorización de la materia prima.

Dotada de un distribuidor central ICM para el suministro de café de filtro y de agua caliente PAC en ciclo continuo independientes entre sí y, de dos Contenedores Térmicos ó 2 Contenedores Térmicos con Resistencia, que cuentan con grifos de suministro propios.

Este método especial permite obtener un café de filtro óptimo, aprovechando el café al máximo y valorizando sus características organolépticas, con un notable ahorro de tiempo, de personal y de materia prima respecto de los sistemas tradicionales; con un mayor dinamismo de los suministros porque gracias al uso de contenedores simples pueden llevarse a cabo suministros constantes.

Fácil de usar, permite el suministro directo de la bebida.

Para resolver todas las demandas funcionales de un servicio de cafetería moderno; donde **la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, de personal y de materia prima son indispensables.**

Para Hostales – Hoteles – Restaurantes – Self Service (Autoservicios) – Comedores – Colegios – Escuelas – Internados – Hospitales – Locales Públicos en general – Heladerías – Confiterías – Fast-food.

Fabricadas completamente de acero inoxidable 18/10.

Funcionamiento automático.

Regulación termostática de la temperatura.



"INTERNATIONAL COFFEE MACHINE"

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER COFFEE

ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE

Use of fresh and natural products.

Mod. ICM.CT.10 - ICM.CT.20 available without resistor.

Mod. ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20 available with resistor.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri ICM coffee machine, the newest outcome of constant research aimed at creating a more and more innovative, practical and reliable product, complies with international specifications and meets the most varied needs.

A high quality product is ensured by the **Camurri's Patented** slow percolating that makes the most our raw-material: coffee. It consists of an ICM central production unit for the continuous production of filter coffee and a PAC hot water unit which function independently and two Vacuum Containers or two Vacuum Containers with a resistor, with their own dispensers.

This special method produces an excellent filter coffee, making the best use of the coffee powder and enhancing its natural characteristics. There are noticeable savings in time, staff and raw materials in comparison with traditional methods and faster dispensing because continuous production is made possible by the two simple containers.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



Cod. 050V02005 rev.4

CÓDIGO Code	MODELO Model	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN Power supply voltage		POTENCIA MÁX. ABSORBIDA Power absorption		DIMENSIONES (LxPxAl) Dimension (WxDxH)
		LT.CT. 10 ICM	20/LT.CTR.10-20	ICM suministro/production	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	
E001T094	ICM CT. 10	400V 3N~	-	café/coffee 1,5 kW agua caliente/warm water 2,4 kW	-	440x390x720 mm
E001T095	ICM CTR. 10	400V 3N~	230V ~	café/coffee 1,5 kW agua caliente/warm water 2,4 kW	calentamiento 1,5 kW heating 1,5 kw	440x390x720 mm
E001T097	ICM CT. 20	400V 3N~	-	café/coffee 4 kW agua caliente/warm water 2,4 kW	-	950x540x750 mm
E001T098	ICM CTR. 20	400V 3N~	230V ~	café/coffee 4 kW agua caliente/warm water 2,4 kW	calentamiento 2 kW heating 2 kw	950x540x750 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Las Características y los datos técnicos no son vinculantes. La Empresa Camurri se reserva el derecho de realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo o indemnización de ningún tipo.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it